# VITICULTURE ARBORICULTURE

" REVUE DE VITICULTURE " FONDÉE PAR PIERRE VIALA EN 1893

VITIC. ARBORIC.
Vol. 95 N° 1 Pages 1 à 32
JANVIER 1949

SOPRODOC
PRESSES DOCUMENTAIRES
PARIS

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

*Au service de l'Agriculture et de la Viticulture*

**SULFATE DE CUIVRE — POUDRES CUPRIQUES**
**OXYCHLORURES TECHNIQUES 50 et 56-57 %**
**BOUILLIES A L'OXYCHLORURE 16-25 et 32 %**

**"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique**

ADMINISTRATION ET VENTE
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. : **GAI. 55-01**

USINE
**LE PONTET** (Vaucluse)
Tél. : **AVIGNON 15-46**

SACFA

Société Auxiliaire du
**COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE**
58, Avenue Kléber Tél. : KLE 78-72

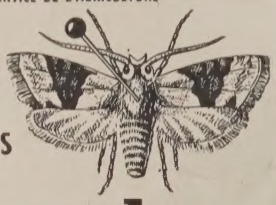
| | |
|---|---|
| **INSECTICIDES** | PHOSPHEMOL 314 (à base de S. N. P.) CUBEROL (roténone) ARSÉNIATES SOLUBANTHRENE, VERDOIL, etc... |
| **ANTICRYPTOGAMIQUES** | PRODUITS de TRAITEMENTS des semences SULFATE DE CUIVRE, etc. |
| **MOUILLANTS** | NOVEMOL, EMOL TX |
| **DESHERBANT SACFA.** | à base de 2, 4 - D |

Raticide, Anti-germes, Acide Formique, Sulfate de Fer, etc...

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

*Contre*

**EUDEMIS et COCHYLIS**



**Gesarol**

**BOUILLIE** 8 POUR CENT DE D.D.T.
**POUDRE** 5 POUR CENT DE D.D.T.

**Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN**

EMK

PECHINEY-PROGIL

*LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES*

**PECHINEY-PROGIL**

***défendent vos cultures***
***sauvent vos récoltes***

PAR PULVÉRISATION

**VIRICUIVRE**
**FONGICUIVRE** } fongicides

**ARSEFRUIT CUPRIQUE**
insecticide et fongicide

PAR POUDRAGE

**CUPROL 8** - mildiou - de la grappe

**SOUFROCLO** mildiou et oïdium - de la grappe -

Tous Renseignements gratuits à la
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
PARIS, 7, Rue de Logelbach
MULHOUSE, 2 bis, Rue du 17-Novembre
et dans tous les bureaux régionaux

Tous les PRODUITS FONGICIDES et INSECTICIDES pour SOIGNER la VIGNE
SOUFRE d'APT - STEACUPRITES - POUDRES à BASE de ROTENONE, etc.

Consultez...

Mines de Soufre d'Apt

...ses agents

ou Écrivez au Siège Social : **15, Rue du Pont à ARLES (B.-d-R.)**

# PROGIL

Société Anonyme au Capital de 800.000.000 de Frs

10, QUAI DE SERIN - LYON
77, RUE DE MIROMESNIL - PARIS

TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

INSECTICIDES • HERBICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
*pour la Défense de vos Cultures*

CRYPTOGILS
*pour la protection des bois, contre l'échauffure, les piqûres, le bleuissement*

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SELS POUR FUSION - TANINS
*destinés aux industries agricoles*

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

# LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage : 30 *ou* 48 *pour cent de soufre à l'état libre provenant du Minerai de soufre*

Finesse : 95 *pour cent au tamis N° 200.*

Assure avec le maximum
de **sécurité** et d'**économie**
la **protection** totale de la **vigne**
**CONTRE L'OÏDIUM**

PRODUIT FRANÇAIS de la
**SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE**
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
**10, Avenue George-V — PARIS**
**Boîte postale 29 — NARBONNE**

# NOURRISSEZ VOS ARBRES
## -MAIS PAS LES MAUVAISES HERBES

**• AUGMENTEZ VOS RÉCOLTES EN DIMINUANT VOS DÉPENSES**

Plusieurs milliers de Pals MAPIC en service, plus de 10.000 hectares de Vergers "*Mapiqués*" en 1947, prouvent l'efficacité de la méthode MAPIC :
Augmentation de rendement, grosse économie d'engrais, travail facile et rapide, résistance accrue des arbres aux maladies.
Le PAL INJECTEUR-DOSEUR D'ENGRAIS MAPIC, — le Premier en date, est toujours le plus perfectionné.
Livraison rapide assurée des appareils et des engrais solubles spéciaux MAPIC.

**DOCUMENTATION 834**
sur demande. (Joindre 12 francs en timbres)
**MAPIC, 100, Boul. Péreire**
**PARIS (17e) - ETO. 07-54**

MAPIC
MARQUE DÉPOSÉE
**MAPIC**
**CRÉATEUR DE L'ENGRAISSEMENT SOUTERRAIN RATIONNEL**

Le Phosphore
des
# ENGRAIS PHOSPHATÉS
Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus
ÉLÉMENT VITAL

PEP

ASSOCIATION DE
**Propagande des Engrais Phosphatés**
139, Boulevard HAUSSMANN - PARIS 8e

LE DÉPARTEMENT AGRICOLE
DE LA SOCIÉTÉ DES USINES CHIMIQUES

# RHÔNE-POULENC

vous offre pour l'amélioration et la défense de vos cultures fruitières, une série de **spécialités** issues des plus récentes découvertes scientifiques.

★ **RHODIASOL**
Insecticide pour la désinfection du sol contre taupins, vers blancs, etc.

★ **RHODIATOX**
Liquide et poudrage
Insecticide polyvalent de haute activité

★ **RHODOFIX**
Contre la chute prématurée des fruits

★ **EXUBERONE**
Pour l'enracinage des boutures

RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE
PAR NOS SERVICES TECHNIQUES

SPÉCIALITÉS PHYTOSANITAIRES RHÔNE POULENC

**RHÔNE POULENC**
21, Rue Jean-Goujon — PARIS — Tél. : Balzac 22-94

POUR RÉCOLTER PLUS DE QUINTAUX A L'HECTARE

*désherbez vos Céréales*

PUBLICIS ®OR

*avec*

# CLOROXONE

DÉSHERBANT SÉLECTIF
A BASE D'HORMONES (2.4 D SOLVAY)
(80 pour cent d'acide 2.4 DICHLOROPHÉNOXYACÉTIQUE)

*Après 5 ans d'expériences concluantes en Angleterre, 1 an de succès en France*

*C'est un produit* SOPRA

SO 7

★ LES PRODUITS **SOPRA** FABRIQUÉS EN FRANCE BÉNÉFICIENT DE L'EXPÉRIENCE TECHNIQUE DE **PLANT PROTECTION** (FILIALE I. C. I.)

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

# BLEUFIX

MOUILLANT ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

**Créateurs de**

# NOVÉMOL

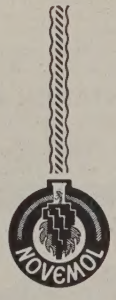
**Les Etablissements AULAGNE**

présentent

**un insecticide exceptionnel**

# PHOSPHÉMOL 314

**Esters phosphoriques mixtes**
**POUR TOUTES CULTURES**




Pou de San-José, Araignée rouge, pucerons (vert du pêcher, Lanigère, etc...), Tigre, Psylle, Tordeuse, Orientale du pêcher, Vers de la vigne, etc.....

**114, rue Duguesclin, LYON**

# VITICULTURE ARBORICULTURE

" *REVUE DE VITICULTURE* " FONDÉE PAR PIERRE VIALA EN 1893

RÉDACTEURS EN CHEF :

VITICULTURE
P. MARSAIS
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

ARBORICULTURE
J. FAURE
Inspecteur de l'Agriculture honoraire.

## SOMMAIRE :

VOLUME 95. nº 1 JANVIER 1949

*Couverture :* Traitement d'hiver, Le Mans (Photothèque Jean Vincent, Versailles).

**Editorial :**

Sommes-nous à la veille de la crise fruitière ? par J. FAURE ..... 4

**Arboriculture :**

Le parasite du mois : les traitements anticryptogamiques du pêcher, de l'abricotier et des arbres à fruits à noyaux, par M. F. WILLAUME .... 5

La production des agrumes en Afrique du Nord, par H. REBOUR..... 8

**Viticulture :**

Un nouveau cépage de qualité : Le sémillon Galibert 261-13, par J. EMON ..... 11

New-Hampshire grappicole, par P. LARUE ..... 14

**Science et Technique :**

Compte rendu d'essais contre le mildiou, par J. LAFON..... 15

A propos du court-noué à virus de la vigne au Maroc, par E. ROSELLA.. 17

**Problèmes économiques :**

L'exportation des vins de France, par Mme L. SÉGAL..... 19

Le mois officiel..... 24

**Actualités :**

Nouvelles de nos régions..... 25

**Nos lecteurs nous questionnent**. 28

**Informations :**

De l'O. N. U. à la Halle aux Vins, par C. ENNESCH ..... 29

Nouvelles viticoles et arboricoles.... 30

Nouvelles de l'étranger ..... 32

La reproduction d'articles ou d'extraits d'articles insérés dans VITICULTURE ARBORICULTURE est formellement interdite sans autorisation.

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

**Abonnements** (1 an) France et Union Française... Frs **900**

**Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7e

**Téléphone : INValides 10-73** **Ch. Post. 1573-86 Paris** **R. C. Seine 289.660 B**

# Editorial

## *Sommes-nous à la veille de la crise fruitière?*

TELLE est la question qu'en ce début d'année on entend poser un peu partout, de la production à la consommation.

Le fait qui a marqué l'année 1948 a été la faiblesse des cours à l'arrière=saison. La demande à la production a été moins vive que les années précédentes, moins intense également a été la demande à la consommation.

— Les causes? D'abord la réduction générale du pouvoir d'achat des consommateurs qui s'est manifestée dans le domaine des fruits, comme dans beaucoup d'autres. D'où restriction de la consommation : c'est le rationnement par le porte=monnaie. Les arboriculteurs ne peuvent faire autre chose que de le subir. Du reste, ne se rationnent=ils pas eux=mêmes? Et ne les voit=on pas resserrer leurs dépenses, y compris celles qui intéressent les facteurs mêmes de la production : engrais, produits antiparasitaires, machines, jusqu'à la main=d'œuvre? Souhaitons qu'une bonne politique rétablisse la situation.....

— C'est ensuite la présence d'agrumes qui a alourdi le marché des fruits métropolitains. Nous avions prévu cette situation et les producteurs ne manqueront pas de proposer, comme avant guerre, le contingentement sévère des importations, notamment celles d'Espagne et d'Italie qui doivent prendre, au cours de cette campagne, une importance assez grande. Est=ce là qu'est le salut? Franchement, je ne le crois pas. D'abord, est=il possible de réduire les entrées d'agrumes de notre Afrique du Nord? Et qui accepterait de considérer ainsi les producteurs d'Outre=Mer comme des Français de seconde zone? D'autre part, l'Etat n'est=il pas tenu, vis=à=vis de l'Italie et de l'Espagne, à certaines concessions inévitables s'il veut, en contre=partie, réaliser des exportations dans ces pays? N'est=il pas obligé, pour commercer avec la Suisse, d'accepter l'introduction en France d'un certain contingent de pommes, dont nos voisins ne savent que faire?

Enfin, peut=on continuer indéfiniment à sevrer de fruits d'or les consommateurs français qui en ont été privés si longtemps et qui en demandent de plus en plus? Une bonne politique ne consiste=t=elle pas, d'abord, à satisfaire les désirs du consommateur?

— Aux deux causes précédentes, il est juste d'ajouter les frais excessifs qui grèvent le fruit, entre la production et la vente (il s'agit là des frais de transport qui deviennent de plus en plus fréquemment aussi élevés, parfois plus élevés, que le prix de la marchandise au départ); les marges intermédiaires, dont beaucoup sont justifiées, d'autres moins; la fiscalité excessive qui frappe à tous les échelons. Tout cela pour arriver à ce paradoxe des fruits bon marché à la culture, trop chers aux étalages des détaillants.

— Malgré la conjoncture apparemment défavorable, nous ne doutons pas d'une augmentation de la consommation des fruits en France, d'un élargissement du marché. Notre Revue se propose, au cours de 1949, de publier un certain nombre d'études de personnalités qualifiées sur ce grave problème de l'avenir de la production fruitière.

Sans attendre, nous estimons qu'en face du marasme actuel, deux solutions de sagesse s'imposent. Tout d'abord, un assainissement par la qualité. Nous pensons que l'ère de la sous=production est révolue et que le simple respect du consommateur commande le retrait, du marché, des fruits qui sont indignes de ce nom. Pour ne citer qu'un exemple, ne pourrait=on pas mettre en application une loi, votée bien avant guerre mais jamais appliquée, qui interdisait la vente des fruits véreux? N'est=il pas symptomatique de voir un de nos meilleurs producteurs de l'Ouest, dirigeant éminent d'une de nos grandes associations professionnelles nationales, vendre ses pommes accompagnées de la mention « Fruits garantis non véreux »?

La deuxième solution, dont les effets ne se feront sentir qu'à plus longue échéance, c'est la diminution des prix de revient. Quoi qu'en disent certains, elle est possible, à la production, par la compression de certains postes de dépenses. Encore faudrait=il que les arboriculteurs, par une étude comptable détaillée, connaissent eux=mêmes ces différents postes. Nous aurons l'occasion de traiter plus longuement cette question, capitale pour l'avenir du fruit français.

J. FAURE.

# Arboriculture

*LE PARASITE DU MOIS*

## LES TRAITEMENTS ANTICRYPTOGAMIQUES DU PÊCHER, DE L'ABRICOTIER ET DES ARBRES A FRUITS A NOYAUX

par M. F. WILLAUME,

*Ancien Professeur à l'E. N. H. de Versailles.*

Les trois principales maladies du pêcher et des arbres à noyau provoquées par des champignons microscopiques sont, par ordre d'importance décroissante :

1° LA CLOQUE due à l'*Exoascus deformans*.

2° LA MALADIE CRIBLÉE due au *Coryneum Beijerincki*.

3° LA MONILIOSE due aux *Sclerotinia fructigena* et *cinerea*.

Pour combattre ces maladies, il faut d'abord savoir les déterminer avec certitude, puis connaître leur évolution ; nous rappellerons, tout d'abord, quelques-unes des notions les plus indispensables aux arboriculteurs pour traiter avec le maximum de chances de succès.

### I. RECONNAISSANCE DES PRINCIPALES MALADIES

**La Cloque.**

Maladie très anciennement connue en Europe, la Cloque s'est répandue dans tous les pays où le pêcher est aujourd'hui cultivé.

Ses symptômes les plus caractéristiques consistent en déformations des feuilles dès le débourrement. Sous l'action excitante du parasite, le limbe s'épaissit, forme des cloques qui jaunissent puis deviennent blanchâtres et farineuses. Lorsque l'invasion se généralise, les feuilles entières se crispent et se couvrent de boursouflures.

Ces dégâts ne peuvent être confondus qu'avec les déformations semblables provoquées par les piqûres de pucerons, mais on les distinguera facilement par l'absence de ceux-ci à la face inférieure et en remarquant que les parties atteintes par les insectes ne se décolorent pas.

Le champignon s'attaque aussi aux très jeunes rameaux qui s'épaississent plus ou moins, ainsi qu'aux fleurs et aux jeunes fruits qui ne tardent pas alors à tomber.

On l'observe rarement sur les fruits plus âgés où il forme des taches proéminentes blanchâtres ou rouges violacées, qui se fendillent et peuvent provoquer des déformations.

L'évolution de la maladie est avant tout sous la dépendance des conditions climatiques.

Les printemps froids et humides la favorisent.

La résistance des variétés est très inégale (1).

Fig. 1. — Cloque sur feuilles de pêcher.

Autre essence fruitière attaquée : l'amandier.

**La Maladie criblée ou Coryneum.**

Aussi répandue que la Cloque, cette maladie se manifeste sur les feuilles par des taches de 2 à 3 mm de diamètre en moyenne, de couleur rougeâtre, auréolée d'une bande plus foncée.

Parvenues à leur maximum d'extension, ces taches atteignent environ 5 mm de diamètre ; la partie centrale s'assombrit, se dessèche, puis se détache, laissant un trou dans le limbe qui apparaît alors criblé, d'où le nom donné à cette maladie.

(1) D'après J. FAURE, sont très sensibles des variétés à chair jaune comme les Elberta, la J. H. Hale, qui prennent de plus en plus d'importance en France, à la fois pour la consommation en l'état et pour la conserve.

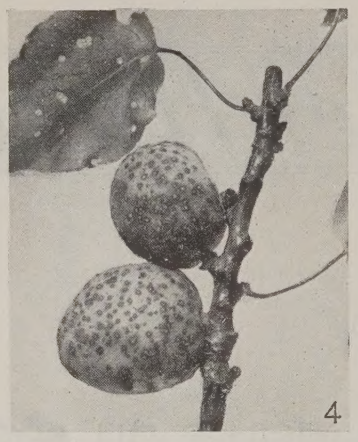


Fig. 2. — Coryneum sur fruits et feuilles d'abricotier

Elles pénètrent le plus souvent dans le fruit par une blessure, piqûre ou morsure d'insecte, par exemple, provoquant une pourriture brune sur laquelle apparaissent de petits coussinets veloutés et blanchâtres, qui se disposent en cercles concentriques. Les fruits attaqués se ramollissent puis se dessèchent, restant très fréquemment attachés à l'arbre.

D'après Jœssel, le contact d'un fruit devenu un foyer de pourriture pourrait contaminer les fruits sains qui viennent à son contact; c'est ainsi que l'attaque d'un fruit porté par un « bouquet de mai » amènerait la pourriture successive des autres fruits du bouquet, qui se collent entre eux en un paquet.

Sur les arbres contaminés, les fleurs se dessèchent, communiquant le plus souvent la maladie au rameau qui les porte et entraînant sa dessiccation et l'apparition de gomme.

Le Monilia provoque ainsi une sorte de taille à contresens.

Dans les cas les plus graves, les pousses feuillées peuvent être tuées et des chancres apparaissent sur les branches à la base des rameaux desséchés.

Les printemps pluvieux favorisent la maladie.

Les taches de Coryneum ne peuvent être confondues qu'avec les brûlures que provoquent dans certaines circonstances les bouillies antiparasitaires ; la distinction entre les unes et les autres est particulièrement délicate ; un œil exercé est nécessaire pour reconnaître, d'après la distribution des taches sur le feuillage, leur origine probable ; si les criblures sont à peu près uniformément réparties, il y a de fortes présomptions pour que l'on soit en présence de dégâts du Coryneum ; dans le cas contraire, si la plus forte densité des taches se trouve sur les surfaces les plus exposées aux pulvérisations de bouillies, et surtout si elles sont accompagnées de brûlures marginales des feuilles, il est possible que l'on se trouve en présence de brûlures.

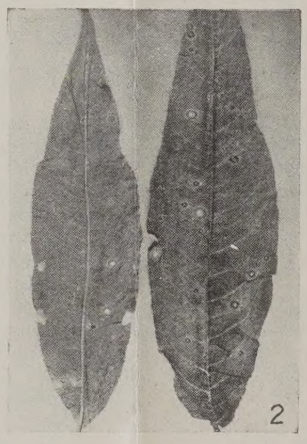


Fig. 3. — Coryneum sur feuilles de pêcher.

Le Coryneum fait en même temps de graves dégâts sur les rameaux où apparaissent des taches ressemblant à celles des feuilles, les écorces se fendent, donnant naissance, en hiver, à de petits chancres desséchant les bourgeons voisins et provoquant souvent l'apparition de gomme.

Les fruits eux-mêmes peuvent être atteints. Ils tombent alors prématurément ou deviennent invendables.

Le Coryneum s'attaque à tous les arbres à noyau et est surtout à craindre sur l'abricotier dont il est normalement, du point de vue économique, l'ennemi N° 1 avec le Monilia.

Les périodes humides favorisent cette maladie qui, sur les pêchers, présente le caractère curieux de se développer et de rester active durant une grande partie de la mauvaise saison. On ne devra jamais oublier cette particularité lorsqu'on aura à en combattre les effets.

### La Moniliose ou Pourritures brunes.

Ces moisissures sont communes sur les fruits de nos arbres fruitiers à pépins ou à noyau.

## II. MOYENS DE LUTTE

La Cloque, la Maladie criblée et la Moniliose sont combattues à l'aide des mêmes bouillies, dont les plus couramment utilisées sont à base de produits cupriques ou de polysulfures.

### Produits cupriques.

On peut utiliser la bouillie bordelaise préparée à l'aide de sulfate de cuivre neutralisé sur place par de la chaux, mais, en plus de la complication relative des dosages nécessaires à cette opération, la bouillie bordelaise, par suite de la mauvaise qualité des chaux agricoles courantes, use rapidement les pompes et les orifices des jets des pulvérisateurs à haute pression, qui sont nécessaires à l'application des traitements sur les arbres fruitiers.

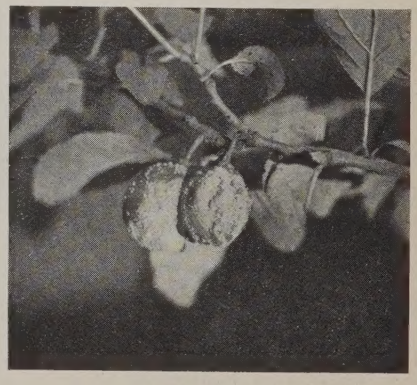


Fig. 4. — Monilia sur prunes
(Photothèque Jean Vincent, Versailles)

Fig. 5 — Autre exemple de monilia sur prunes.
(Photothèque Jean Vincent, Versailles)

On lui préfère, de plus en plus, des spécialités vendues prêtes à l'emploi, généralement à base d'oxychlorure de cuivre ou d'oxydule de cuivre, qui simplifient les manipulations, évitent les erreurs de dosage et ne détériorent pas les appareils.

**Polysulfures** (Bouillies sulfocalciques).

Ce sont des mélanges complexes obtenus par combinaison, sous l'action de la chaleur, du soufre et de la chaux.

D'une préparation délicate et d'une standardisation difficile, ces formules ne peuvent être fabriquées que par des usines spécialement outillées.

Encore plus que pour les bouillies cupriques, on devra se garder d'utiliser les formules de polysulfures cuisinées sur place, suivant des recettes empiriques.

Sauf pour quelques variétés fruitières qui les tolèrent mal en période de forte chaleur, les spécialités sulfocalciques fabriquées par les maisons sérieuses permettent de traiter les arbres qui, en période de végétation active, craignent le cuivre.

Il est nécessaire, après leur emploi, de rincer soigneusement les réservoirs métalliques des pulvérisateurs, qui sans cela risquent d'être attaqués, surtout s'ils ne sont pas en laiton ou en aluminium.

## III. APPLICATION DES TRAITEMENTS

Pour l'établissement d'un plan rationnel de lutte contre les cryptogames, il faut tenir compte de l'importance variable des trois maladies étudiées suivant les essences fruitières et les circonstances.

Nous avons vu que la Cloque classique n'existe que sur pêchers et amandiers. Il faut encore noter que le Coryneum qui, de même que le Monilia, s'attaque à tous les arbres à noyaux, ne présente pas la même nocivité pour chacun d'eux ; sur pêcher et abricotier, il attaque les fleurs, les feuilles et les rameaux, mais sur le pêcher il est d'autant plus redoutable qu'il provoque, en hiver, l'annulation de bourgeons et l'apparition de gomme.

Compte tenu de ces remarques, nous recommanderons le calendrier de traitements courants ci-après :

**Pêchers.**

1° Traitement cuprique indispensable dès le début de l'hiver, courant novembre ou décembre, à l'aide d'une bouillie cuprique contenant, par hl, 500 g de cuivre, provenant du sulfate, de l'oxychlorure ou de l'oxydule de cuivre.

Traitement dirigé essentiellement contre le Coryneum sur les rameaux et sur les germes de la Cloque.

2° Traitement complémentaire à la fin de l'hiver, un mois environ avant la floraison, avec la même bouillie. Pour les traitements d'hiver, on peut ajouter la bouillie cuprique aux bouillies aux huiles (1).

3° Traitements éventuels en cours de végétation avec bouillies sulfocalciques à 32° Baumé et plus de 20 % de soufre, à raison de 0 l. 25 à 0 l. 50 pour 100 l. d'eau, dans le cas où, pour une cause ou une autre, les traitements précédents n'auraient pas été réussis.

Il sera bon d'ajouter à cette bouillie un insecticide de contact, tel que spécialités à base de nicotine contenant un mouillant, pour éviter ou réduire les invasions printanières de pucerons.

**Abricotiers.**

— Pas de traitement au début de l'hiver.

— Un ou mieux deux traitements quand les boutons à fleurs se gonflent, mais ne sont pas encore ouverts, avec une bouillie cuprique contenant, par hl, 500 g de cuivre provenant du sulfate, de l'oxychlorure ou de l'oxydule de cuivre.

— Traitements effectués principalement contre le Monilia et la Coryneum sur feuilles et fruits.

**Pruniers.**

1° Un traitement immédiatement avant le débourrement avec une bouillie cuprique contenant par hl, 500 g de cuivre provenant du sulfate, de l'oxychlorure ou de l'oxydule de cuivre.

Ce traitement est principalement dirigé contre Monilia et Coryneum, mais il permet en même temps de lutter contre une autre maladie du prunier, celle des pochettes.

2° Même traitement, en réduisant la dose de moitié, à la chute des pétales, en évitant de traiter pendant la pleine floraison.

Pour lutter en même temps contre les insectes et notamment les Hoplocampes, il y a intérêt à mélanger à la bouillie un insecticide de synthèse, tel que l'Hexachlorocyclohexane (H.C.H.).

**Cerisiers.**

Dès le début de la floraison, bouillie cuprique toujours aux mêmes doses, contre la Maladie criblée notamment.

Comme pour le prunier, il y a intérêt à conjuguer ce traitement avec l'application d'un insecticide de synthèse (D.D.T.) pour lutter contre la mouche des cerises. On prendra, comme précédemment, la précaution de ne jamais traiter pendant la pleine floraison.

**Remarques.**

Dans tous les traitements d'hiver, l'oxychlorure de cuivre peut être remplacé par une bonne bouillie sulfocalcique à 32° B. et plus de 20 % de soufre, pulvérisée à raison de 5 l. par hectolitre d'eau.

(1) Voir *Viticulture-Arboriculture* de décembre 1948.

# LA PRODUCTION DES AGRUMES EN AFRIQUE DU NORD

par H. REBOUR,
*Ingénieur Horticole*
*Chef du Service de l'Arboriculture en Algérie.*

*A la demande de plusieurs de nos lecteurs d'Afrique du Nord, nous nous proposons de publier dans* Vititulture=Arboriculture *un certain nombre d'articles intéressant la production et la vente des agrumes et fruits d'Algérie, Tunisie et Maroc.*

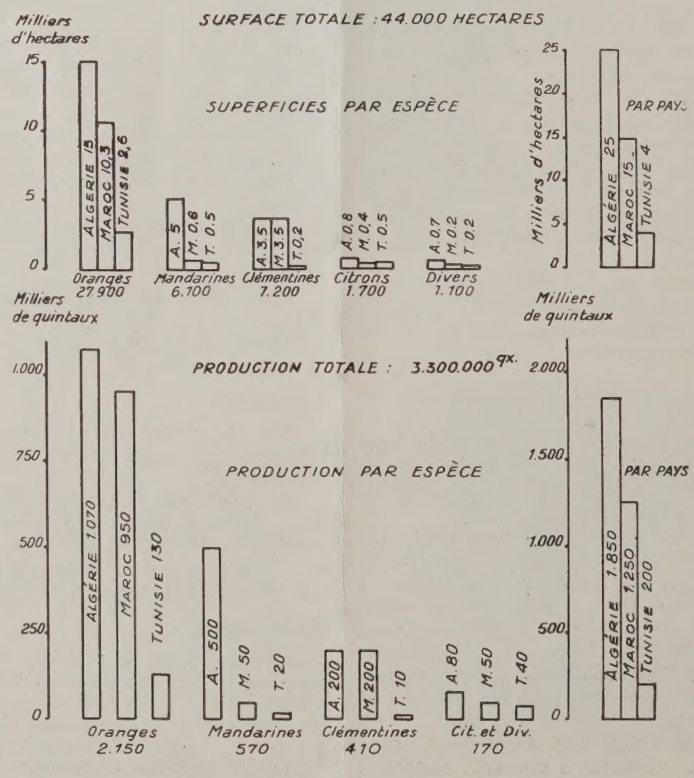
*L'éminent spécialiste de ces questions en Algérie, M. H. Rebour, chef du Service de l'Arboriculture d'Alger, a bien voulu nous donner un premier article d'allure générale, dont nous le remercions.*

**Une production dynamique.**

Les agrumes occupent une place privilégiée parmi la production fruitière mondiale, prédominance qui s'est affirmée durant la période comprise entre les deux grandes guerres. Le perfectionnement des moyens de transport à grande distance et l'amélioration générale du standard de vie sont à la base de cette évolution. Le fruit d'importation, considéré comme un luxe il y a cinquante ans, est maintenant passé dans l'usage courant.

En 1919, on évaluait la production mondiale des agrumes à 33 millions de quintaux. Vingt ans plus tard, elle passait à 80 millions et, à l'heure actuelle, on peut l'estimer entre 120 et 150 millions de quintaux.

L'Afrique du Nord n'a fait que suivre cet engouement mondial pour la culture des Citrus. Placée dans des conditions naturelles particulièrement favorables, elle est cependant restée fort longtemps en dehors des grands circuits fruitiers. C'est vers 1850 que les premières orangeages algériennes faisaient leur apparition sur les marchés métropolitains. A cette époque, le revenu d'un hectare d'agrumes était évalué à 800 fr. Dix ans plus tard, la province d'Alger expédiait 1.300 qx. La progression va désormais se poursuivre à une cadence accélérée : en 1913, 4.000 ha fournissent à l'exportation 100.000 qx annuels ; en 1928, ces chiffres sont portés à 8.000 ha et 220.000 quintaux.




A cette date, s'éveille la vocation fruitière nord=africaine. Contrariée un instant par la mévente des agrumes, elle va bientôt se révéler dans toute sa plénitude. De 1936 à 1948, l'Algérie porte ses plantations de 10.000 à 25.000 ha. Le Maroc crée de toutes pièces 15.000 ha d'orangeraies, tandis que la Tunisie, limitée par ses ressources en eau, s'avance néanmoins à 4.000 ha. Ces 44.000 ha de vergers, dont on peut évaluer la valeur foncière à quatre cent millions de francs=or, recèlent un potentiel de production de 4 millions et demi de qx de fruits. Une telle étendue ne représente, cependant, que 4 % des surfaces consacrées aux agrumes dans le monde.

Fig. 1. — Lavage et séchage des agrumes à la Coopérative de Boufarik. De chaque côté, on remarque les bacs de lavage, au premier plan, les élévateurs placés à la suite transportent les fruits dans un tunnel de ventilation à air chaud, où ils sont soumis à un lustrage par brosses douces. Les oranges passent ensuite dans une salle située en arrière, qui est représentée dans la *fig.* 2.

pas souhaitable que de telles conceptions aboutissent.

**Vers des destinées nouvelles.**

Le cultivateur du Moghreb se soucie d'ailleurs, à l'égal du producteur métropolitain, de l'équilibre entre l'offre et la demande. Handicapé par des transports à longue distance et des frais accessoires fort onéreux, il veut éviter de trop dangereuses concurrences dont il sait pertinemment qu'il serait la première victime.

Les Services officiels s'efforcent, eux aussi, d'orienter la production vers les courants commerciaux les plus avantageux. C'est ainsi que la France importait de l'étranger, avant la guerre, 700.000 qx d'agrumes d'été. Or, les fruits de cette saison ont été, jusqu'ici, très peu cultivés de ce côté de la Méditerranéée. La production des oranges d'été a été vivement conseillée et les planteurs utilisent maintenant (1948) dans la proportion de 18 %, les variétés à maturité estivale.

**Le problème des débouchés.**

La Métropole a constitué, jusqu'ici, le principal débouché des orangeraies, dont les exportations oscillaient de 600 à 700.000 qx, de 1936 à 1939, alors que les besoins de la France se situaient entre 2.500.000 et 3.500.000 qx. Mais le million de quintaux s'est trouvé dépassé l'an dernier et l'on prévoit pour la campagne 1948-1949 une production totale de 3.300.000 qx (Algérie 1.850.000, Maroc 1.250.000, Tunisie 200.000), laissant une disponibilité de 2.400.000 qx. Les marchés de la Mère-Patrie ne risquent plus de se trouver privés des fruits d'or, si longtemps désirés.

Le brusque accroissement des surfaces plantées n'a pas été sans inquiéter les producteurs de fruits à pépins, dont le calendrier de production coïncide avec celui des agrumes. En 1938-1939, se réunissait le Comité National des Agrumes, qui a vainement recherché une formule d'harmonisation des productions. On s'était tourné vers des formules de malthusianisme, qui auraient rendu la France davantage tributaire de l'étranger. Il n'était

Nous n'ignorons pas que l'accroissement des surfaces consacrées aux agrumes nous conduira à la recherche de nouveaux débouchés. Aux oranges exquises, si appréciées

Fig. 2. — Calibrage et emballage des agrumes à la Coopérative de Boufarik. Le calibrage s'opère au fond, sur tapis de caoutchouc perforés. Les fruits sont ensuite acheminés vers les emballeurs. Au centre, un tapis roulant transporte les billots au premier plan, où s'opèrent le contrôle et la fermeture des colis. Quatre puissantes machines à conditionner permettent à la coopérative de traiter de 100 à 150.000 qx de fruits par an, fournis par 1.200 hectares.

par le peuple de France, mais trop délicates pour supporter des transports de longue durée, nous substituons des types plus robustes, permettant d'aborder les marchés les plus lointains et qui occupent 40 % des nouvelles plantations.

Des tentatives d'exportation sur les marchés anglais ont d'ailleurs été couronnées de succès et se seraient développées davantage, si les restrictions imposées Outre-Manche n'avaient frappé nos produits. Le sort de nos ventes à l'étranger dépend, d'autre part, des traités de commerce passés par la Métropole, aussi faut-il souhaiter que nos disponibilités fruitières ne soient pas oubliées lorsque des échanges seront envisagés avec l'extérieur.

Un nouveau venu, le Pomélo, commence à faire son apparition dans le commerce. De hardis novateurs ont adopté cette espèce dont la faveur est très grande en pays anglo-saxons.

Des usines à jus de fruits s'équipent, afin d'absorber des surcroîts de production momentanément gênants. L'usage du froid, bien que de portée limitée, n'a été freiné que par le manque de machines.

Ainsi, l'agrumiculture nord-africaine s'oriente vers de nouvelles voies, susceptibles d'accroître ses débouchés tout en évitant des concurrences redoutables. Mais nous avons passé sous silence le plus prometteur de ses marchés, celui de l'intérieur, qui exige un volume sans cesse grandissant de denrées alimentaires, en raison d'un accroissement démographique d'une vitalité exceptionnelle : le chiffre de la population double tous les cinquante ans. Si l'on ajoute à cela un relèvement très notable du niveau de vie, on conçoit que l'augmentation de la production nord-africaine des agrumes, si élevée soit-elle, répond à peine aux besoins et aux possibilités qui la sollicitent.

**L'effort à accomplir.**

Compte tenu de tous les facteurs qui viennent d'être passés en revue, nous pensons que, d'ici vingt-cinq ans, les plantations devraient doubler pour satisfaire les besoins de cette époque, qui peuvent être grossièrement évalués comme suit :

En millions de quintaux :

| | |
|---|---|
| Afrique du Nord : 30 millions d'habitants à 10 kg | 3 |
| Métropole : 40 millions d'habitants à 15 kg... | 6 |
| Exportation ..... | 1 |
| | 10 |

Ce programme, qui paraîtra sans doute ambitieux, repose cependant sur des bases saines. Toutefois, il nécessite un effort d'organisation de la production, des transports et de la vente en l'absence duquel des crises graves ne tarderaient pas à éclater. Des coopératives, disposant de docks de conditionnement équipés d'une façon très moderne, sont en voie de démarrage. On envisage un aménagement des installations portuaires de nature à simplifier les opérations d'embarquement. Une flotte rénovée permettra à nos fruits de voyager avec moins de risques. Il reste beaucoup à faire, mais l'importance du trafic justifie maintenant des dépenses d'équipement dont la rentabilité a été jusqu'ici mise en doute.

L'Afrique du Nord, tributaire du dehors pour la plupart des produits industriels, doit chercher des ressources pour solder ses importations, dont la majeure partie est fournie par la Métropole. Les agrumes constitueront bientôt l'un des postes les plus florissants de son commerce extérieur, contribuant ainsi au bien-être des populations des deux rives de la Méditerranée.

H. R.

# LES AGRUMES EN AFRIQUE DU SUD

L'Union Sud-Africaine produit annuellement environ 200.000 t. d'agrumes et de fruits tendres. Au cours d'une conférence à Alger, début décembre, M. Larras, directeur du Port d'Alger, de retour d'une mission en Afrique du Sud, a indiqué que ce pays avait avec l'Algérie des ressemblances climatiques assez nettes : le Cap est à la même latitude qu'Alger, Johannesburg et Prétoria à celle d'In Salah, mais sur un plateau à 1.500-1.700 m. d'altitude.

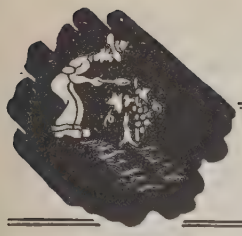
L'industrialisation des cultures fruitières y est très poussée, notamment pour le travail mécanique du sol, l'emballage, le chargement et les transports. Grâce à quoi (et probablement aussi au coût peu élevé de la main-d'œuvre indigène), les prix de revient sont réduits au maximum. Au cours du change, le prix des oranges de première qualité, départ propriété, était, dit M. Larras, de 15 fr. le kg.

Près d'un millier de kilomètres séparent les lieux de production de ceux d'embarquement où les prix des mêmes oranges passent alors à 39 fr. le kg. Près de 10.000 km. (distance le Cap-Londres) doivent-être parcourus ensuite pour atteindre la clientèle.

Donc pays neuf, avec tous les caractères de ces pays : bas prix de revient mais handicap des distances à parcourir pour atteindre les centres consommateurs.

Le conférencier montra ensuite combien les Sud-Africains étaient en avance pour les installations frigorifiques.

J. F.



# Viticulture

## UN NOUVEAU CÉPAGE DE QUALITÉ
## Le SÉMILLON GALIBERT 261-13

par Jean ÉMON, *de Valence-d'Agen.*

Produire à bas prix de revient des raisins et des vins de grande qualité, telle doit être la devise de tout viticulteur soucieux de la prospérité de son entreprise.

La plupart des hybrides producteurs actuels ne répondent qu'à la première de ces conditions ; rares sont encore ceux qui réalisent la seconde : R 6, Landot 244, 2282...

L'utilisation des cépages nobles en hybridation vient heureusement apporter aux hybrides la finesse et la délicatesse de goût, sans nuire outre mesure à leurs qualités culturales.

Nous avons aujourd'hui l'avantage de présenter aux lecteurs de cette revue un hybride issu du Sémillon de Sauternes et de S.-V. 12-375 : le G. 261-13 qui vient de se révéler à un récent concours de dégustation et qui peut et doit rendre de grands services dans les vignobles à raisins blancs situés à une latitude comparable à, celles où mûrissent le Chenin et l'Aligoté, jusqu'aux confins de la Méditerranée.

Il ne fait aucun doute que le but visé par l'obtenteur en alliant le 12-375 au Sémillon a été de trouver un ou plusieurs nouveaux cépages présentant à la fois les qualités viniques du Sémillon et la rusticité du Seyve-Villard 12-375.

Quel viticulteur n'a au moins entendu parler de cet hybride incomparable qu'est 12-375 ; quel est le vigneron du Midi qui, ayant vu cet hybride en culture, n'a été tenté d'en planter, tellement ce beau plant réalise presque tout ce qu'on peut demander aux hybrides? Belle allure et vigueur puissante, grande grappe à grains relativement gros, dorés et de goût très droit ; rusticité remarquable qui se traduit par une résistance sinon totale du moins très élevée aux maladies et aux gels d'hiver ; qualité de vin très acceptable avec un fort degré. Une seule ombre au tableau : les grappes sont portées très loin sur le sarment et risquent ainsi d'être abîmées par les instruments de culture.

De son côté, le Sémillon blanc est depuis longtemps le cépage de base des grands vignobles à vins blancs du Bordelais et tend à devenir de plus en plus prédominant, sinon exclusif. G. Cazeaux-Cazalet dit de lui (in *Ampélographie* de Viala et Vermorel) : « Le Sémillon peut produire seul le type parfait des plus grands vins blancs du monde et il est, au point de vue cultural, le cépage le plus accompli. Dans le vignoble rouge, on ne trouve même pas un cépage réunissant au même degré un ensemble aussi complet de qualités, tant par l'abondance que pour la perfection des produits... Sa production varie en Gironde de 30 à 120 hl. à l'hectare ; son vin a de la finesse, du bouquet, du velouté et une belle couleur dorée ; il a aussi du corps, de la fermeté, de la sève et peut arriver dans certaines conditions à un degré extrêmement élevé (jusqu'à 18°) ».

Parmi les nombreux plants de semis issus de l'hybridation du 12-375 par Sémillon, trois ont été retenus par l'obtenteur, en raison de leur résistance relativement élevée aux maladies (tous les autres ayant subi une élimination naturelle du fait de leur sensibilité totale ou relative). Ce sont les numéros G. 261-11, 261-12 et 261-13, tous trois à raisins blancs comme leurs parents.

Le 261-11 fructifia le premier, mais il redoute au même titre que le Sémillon les attaques du Botrytis qui provoque, sous certains climats, la pourriture noble (Sauternes, par exemple) et ailleurs la pourriture grise. Bien que très fructifère et produisant des raisins à gros grains comparables à ceux du gros Sémillon, cet hybride ne sera sans doute conservé par son obtenteur qu'en tant que géniteur dans de nouvelles hybridations ; il ne

sera vraisemblablement pas propagé dans les vignobles, car, surtout dans le Midi, il craint la forte insolation et se défeuille.

Le 261=12, d'une extrême vigueur, donne ses premiers fruits plus tard que le précédent ; d'autre part, la coulure — par excès de vigueur — compromit les premières fructifications du pied=mère et comme M. Galibert croyait qu'il s'agissait d'un vice constitutionnel, cet hybride ne fut pas multiplié. Mais, avec l'âge, la coulure disparaît et la fructification devient normale, parfois même supérieure à celle de ses congénères, avec une taille appropriée, la vigueur aidant. Encore peu multiplié, partant peu expérimenté, cet hybride doit encore être suivi quelques années avant d'être propagé ; son raisin et son vin sont très fins et, par ailleurs, sa résistance aux maladies est élevée (pas d'oïdium notamment).

Et j'en arrive à 261=13 qui se présente comme étant le juste milieu entre ses deux « frères ». D'une très grande vigueur — non excessive cependant — 261=13 donna ses premiers fruits deux ans après 261=11 et l'année avant 261=12.

Le goût exquis de ses raisins mûrissant avant ceux des deux numéros précédents attira l'attention de M. Galibert, qui le multiplia et remit des boutures à divers expérimentateurs de régions variées : Isère, Ariège, Loir=et=Cher, Vienne, Lauraguais, Tarn=et=Garonne (moi=même), Lot=et=Garonne, Gironde et Charente...

Les premiers renseignements qu'il reçut lui furent fournis par moi=même. Je trouvais le 261=13 plus productif que S. V. 12=375 avec des grappes parfois plus grosses que celles de ce dernier, et situées près du cep (12=375 les porte très loin). Je l'avais greffé sur 150=15. Depuis 1942, ces premiers ceps greffés portent des récoltes fabuleuses, avec une vigueur considérable ; jamais sulfaté depuis ce temps, j'ai constaté la parfaite résistance de 261=13 au mildiou, notamment cette année où il a mieux résisté que 7.053. Par contre, dans un milieu très propice à l'oïdium, cette maladie l'attaqua assez fortement en 1943 ; les années suivantes un seul soufrage à la floraison se montra suffisant pour prévenir la maladie. J'ai observé également de l'égrenage en surmaturité, dû à une attaque bénigne de pourriture noble ; mais cela peut être évité en vendangeant dès maturité, d'une part, et, d'autre part, ne se produit pas chaque année ni en toutes situations, car je ne l'ai plus observé depuis.

Dans le Midi, greffé sur Rupestris du Lot, 261=13 craint la sécheresse dans un milieu un peu trop sec en vérité, au même titre que le Carignan, par exemple. Sur ce porte=greffe, sa vigueur s'emporte et les premières années on risque la coulure. La production est aussi moins soutenue que sur les autres porte=greffes. Sur les Riparia=Berlandieri il conserve une très belle vigueur et porte des récoltes régulières et abondantes avec des grappes compactes sans excès ; en outre, il ne craint pas la sécheresse et mûrit mieux. Il en est de même sur 196=17 et 44=53. Au regard des maladies : le mildiou ne l'a pas plus touché en cette terrible année 1948 que 12=375 ; quant à l'oïdium il ne s'est jamais montré alarmant sans aucun soufrage.

Dans l'Ariège, où il n'est observé que depuis trois ans, sa résistance au mildiou se confirme toujours. En 1946, alors que les Vinifera et bon nombre d'hybrides furent défeuillés prématurément, le mildiou d'automne épargna complètement 261=13 qui avait encore toutes ses feuilles en novembre. Pas trace d'oïdium pour l'instant...

Chez M. P., dans le Lot=et=Garonne, 261=13 est très chargé et vigoureux. Pas de mildiou ; un peu d'oïdium, à côté d'autres hybrides qui en étaient infestés : Rud. 3, R=6, C. N° 13, 23=657...

Dans l'Isère, chez M. Rojon, le 261=13 se révèle comme un cépage de premier ordre : résistant à tout, même à l'oïdium jusqu'à présent, bien fertile, vigoureux, mûrissant parfaitement et donnant un vin remarquable alcoolique (14°2 en 1947) et fin. (Cf. plus loin, résultats du concours dégustation de Grenoble.)

Dans le Sauternais, les essais ont été entrepris cette année seulement, en greffage sur 420=A, de façon à pouvoir comparer ultérieurement ses produits à ceux donnés par le Sémillon ; les 261=11 et 12 y figurent également.

Nous ne possédons pas les renseignements sur les résultats obtenus dans les autres régions où il a été expérimenté.

Après ces quelques notes sur l'adaptation régionale du 261=13, il convient de donner quelques renseignements ampélographiques et les aptitudes culturales et organoleptiques de cet hybride.

***

*Description.* — Souche puissante d'allure Vinifera. Gros sarments rougeâtres de teinte acajou au niveau des nœuds ; semi=érigés. Bourgeonnement cuivré aranéeux comme celui du Chasselas (donc, plus prononcé que celui du Sémillon). Feuilles adultes très grandes, quinquélobées, à bord révolutés en=dessous, vert=lustré en=dessus, aranéeuses en=dessous, finement bullées.

Grandes grappes rameuses, allongées, de compacité moyenne mais variable suivant le milieu et le porte=greffe ; grains surmoyens comparables à ceux du Sémillon de teinte dorée à maturité, à pellicule ferme, pulpe déliquescente, pépins petits, jus à goût très relevé et sucré ; agréable pour la table.

*Aptitudes culturales.* — Débourrement assez précoce comme le Chasselas et le Sémillon. Maturité de fin première époque. Pourriture noble en surmaturité. Rafle tendre de coupe facile à la vendange.

Feuillage très résistant au mildiou ; pas de rot observé sur les grappes, même en 1948. Demande un soufrage à la floraison contre l'oïdium, par précaution (non indispensable en certains milieux).

***

*Caractères organoleptiques.* — Les plus belles grappes à grains les plus gros constituent d'excellents raisins de table aussi exquis que le meilleur Chasselas : juteux, sucrés, relevés et fins.

Mais c'est comme raisin de cuve que le 261=13 doit prendre une grande extension. Issu d'un cépage noble, de maturité à peine plus tardive que celle du Chasselas, son aire de culture doit s'étendre de la région méridionale aux vignobles où le Chasselas mûrit parfaitement.

J'ai eu l'occasion de déguster le vin obtenu par M. Galibert dans le Midi à partir de raisins récoltés en plaine sur des pieds très chargés ; ce vin titrait 10°7 ; il était bon ; mais j'en ai récolté en Tarn=et=Garonne qui était plus fruité et plus agréable. Rien de surprenant à cela, car nous nous rapprochons de l'aire de culture du Sémillon. Je crois même que dans le Midi, pour obtenir le maximum de qualité, il ne faudra pas attendre la surmaturité. D'ailleurs sa place est surtout dans les vignobles à grosse production, car il peut atteindre facilement des rendements de 200 hl. à l'hectare. Je pense être en mesure de montrer, dès l'an prochain, une jeune plantation de 4.000 pieds greffés sur 196=17 (porte=greffe qui paraît avoir avec 261=13 une grande affinité) en terrain à l'arrosage, et, d'autre part, des 261=13 greffés sur Rupestris et 99=R en coteaux secs.

Je dois signaler, enfin, à l'attention des viticulteurs producteurs de vins blancs supérieurs, le succès remporté par un échantillon de vin de 261=13 présenté par M. Rojon au concours de dégustation de Grenoble le 14 mars dernier. Ce vin titrait 14°2 et provenait de la récolte d'un seul pied cultivé en sol quelconque en Isère. Il a eu le premier prix des vins blancs d'un seul cépage et la plus forte note de tout le concours ; voici le palmarès de la catégorie dans laquelle se trouvait 261=13 :

1er : Galibert 261=13 à M. Rojon à Moirans (Isère). Note obtenue 15.20

2e : Aligoté (Vinifera) récolté à La Tronche. Note obtenue 13,6

3e : Ravat 6 récolté à Moirans. Note obtenue 12,4

4e : Rayon d'Or (4986) récolté à Pinet=d'Uriage. Note obtenue 11,7

5e : Pinot Blanc récolté à La Tronche. Note obtenue 11,2

6e : Cugnette=Jacquère récolté à Moirans. Note obtenue 11,1

7e : L. 2281 récolté à Moirans. Note obtenue 11

8e : Aligoté récolté à La Tronche. Note obtenue 10,7

9e : Rayon d'Or récolté à Saint=Ismier. Note obtenue 10,2

Sept autres échantillons ne furent pas classés (note inférieure à 10). Aucun autre vin, même de cépages nobles d'Alsace (Riesling, etc.) n'obtint la note 15 (toutes inférieures).

C'est la première fois que le vin de 261=13 est présenté concurremment avec d'autres hybrides et avec des vins de pays réputés issus de cépages de grande qualité ; M. Rojon ne le présentait que comme « ballon d'essai » sans espoir du résultat obtenu. Pas plus qu'une hirondelle ne fait le printemps, on ne peut prétendre qu'un premier succès consacre définitivement la valeur du vin d'un cépage donné. Mais il y a lieu de tenir compte du fait que le vin présenté à Grenoble provenait d'une vinification en petite quantité, ce qui est plutôt un handicap pour la qualité...

En définitive, par sa vigueur, sa résistance convenable aux maladies, sa belle fructification de grandes grappes, sa maturité de fin première époque et la qualité remarquable de son vin, le Galibert 261=13 est appelé à jouer un rôle de premier plan dans la reconstitution prochaine d'un grand nombre de vignobles à vin blanc, soit de France, soit de l'Étranger.

# New-Hampshire grappicole (1)

par Pierre LARUE

*Ingénieur agronome*

Le New=Hampshire est un petit Etat du Nord=Est des Etats=Unis, entre la province canadienne de Québec et Boston. De sa capitale, Concord, vient le nom du raisin de table américain tardif qui fut le plus célèbre. Elle est bâtie sur le fleuve Merrimac et ne compte encore que 27.000 habitants. Le New=Hampshire est donc essentiellement rural.

Dans le Nord, les hivers sont très froids, surtout dans les « collines blanches ». Le cépage « Beta » peut seul y être cultivé. Encore ne lui demande=t=on ni d'être sucré, ni de faire du vin, mais seulement du verjus et des gelées de jus.

Dans la plaine atlantique, sont précoces les raisins noirs de Fredonia et Van Buren qui sont précoces et Ontario blanc verdâtre moins précoce, mais encore plus que les vieux cépages « Précoce de Moore » et surtout Niagara blanc et Worden noir.

Au cépage rouge Lucile, on reproche son manque de goût et au Caco la petitesse de ses grappes.

A Concord même, le Concord ne mûrit pas tous les ans avant les gelées de septembre=octobre.

Dans le New=Hampshire, comme partout à la limite nord de la vigne, la vigne préfère les pentes ensoleillées, permettant un bon « drainage » de l'air, les sols légers favorisant la fructification et la maturation précoces, non les sols fertiles.

On plante généralement à 3 m., des racinés auxquels on ne laisse que deux bourgeons.

On ne laboure jamais à une profondeur dépassant 8 cm., sous peine d'affaiblir la vigne, par la destruction des racines superficielles.

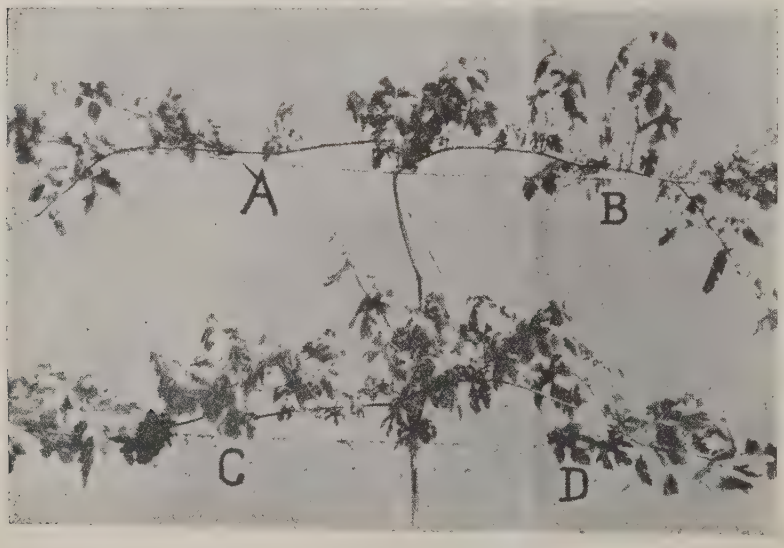
Dans les sols un peu humides, ou les étés pluvieux, on sème vers le 1er août une plante qui absorbe l'excessive humidité au moment de la maturation, et qui soit ensuite anéantie par la gelée hivernale, de préférence du sarrasin, accessoirement du soja. C'est cet engrais vert qui reçoit phosphate et potasse.

La vigne est palissée sur deux fils tendus à 0 m. 90 et 1 m. 20 du sol. On emploie de longs clous cavaliers pour que le fil puisse être tendu des extrémités.

La taille préférée est la taille Kniffin à 4 longs bois en croix de Lorraine, sorte de taille Guyot quadruple (figurée dans la *Revue de Viticulture* de février 1948).

Le cep est souvent rajeuni par des repousses du pied ou par le couchage (provignage).

On aime aussi, dans les jardins, avoir des vignes palissées sur des carcasses en forme d'arbres.




Conduite des vignes dans le New=Hampshire.

(1) Voir articles précédents du même auteur dans la *Revue de Viticulture* :

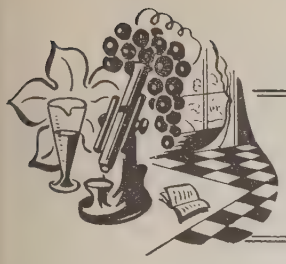
La vigne dans l'Oklahoma, janvier 1947.

La vigne dans la Georgie américaine, mai 1947.

Les cépages du Texas, octobre 1947.

La culture du raisin de table dans le Missouri, février 1948.

Le raisin dans le Delaware, mai 1948.



# Science et Technique

## COMPTE RENDU D'ESSAIS CONTRE LE MILDIOU [1]

par Jean LAFON
*Directeur de la Station Viticole de Cognac*

En 1947, un certain nombre de traitements avaient été essayés dans le champ d'expérience mis à la disposition de la Station Viticole et situé dans le domaine du Peu, à Juillac-le-Coq (Charente). L'absence de maladie, pendant le printemps et une grande partie de l'été 1947, n'avait permis aucune comparaison. Le mildiou, n'ayant fait son apparition que très tardivement en automne, les parcelles témoins et traitées ne présentaient que très peu de différence à la fin de la végétation.

En 1948, les essais ont été continués ; si, dans notre région, le mildiou n'a pas sévi cette année avec beaucoup de virulence au printemps, par la suite, au début du mois d'août en particulier, des attaques violentes se sont manifestées sur le feuillage et, par endroits, sur les grappes (rot brun).

Ces attaques, un peu tardives, ne suffisent pas pour établir une notation et un classement rigoureux ; elles permettent, cependant, de discriminer par comparaison les produits ayant une certaine activité de ceux qui sont inefficaces.

Il faudra reprendre, l'année prochaine, les essais des produits qui, cette année, ont été retenus.

Il y a eu, en 1948, cinq traitements appliqués aux dates indiquées par la Station d'Avertissement agricole de Bordeaux.

Les essais portaient sur trois rangs de cinquante pieds sur chaque parcelle (Saint-Emilion sur 41 B).

Il comportaient, bien entendu, des parcelles témoins non traitées, de trois rangs de cinquante pieds également. De plus, un témoin transversal coupait la pièce en deux : ce dernier témoin se trouve voisin de toutes les parcelles traitées, il facilite aussi les comparaisons, et permet, d'autre part, de vérifier l'homogénéité de l'attaque du mildiou sur toute la largeur du champ d'essais.

Les parcelles témoins étaient « défeuillées » à peu près entièrement au début d'octobre. Le mildiou a

*Côté droit :* rang témoin non traité.
*Côté gauche :* rang traité.
(Photographiés après les vendanges)

(1) Ce compte rendu fait suite à ceux parus dans le *Bulletin de l'Office International du Vin*, numéros de janvier-février 1942, juillet-août 1942, janvier-février 1943, mars-avril 1944, octobre 1946.

d'ailleurs, dans le champ d'expérience, sévi surtout sur le feuillage.

Une parcelle de trois rangs a été traitée à la classique bouillie bordelaise à 2 % pour permettre des comparaisons d'efficacité avec les produits à l'essai.

Sans doute est-ce toujours, cette année comme précédemment, la bouillie bordelaise qui continue à se montrer à tous points de vue supérieure (et c'est la meilleure que l'on puisse actuellement conseiller dans la pratique).

Cependant, dans les conditions de l'essai, certaines formules ont fait preuve d'une efficacité presque égale ; d'autres, par contre, se sont montrées insuffisantes, et d'autres enfin, tout à fait inefficaces.

Parmi les produits à retenir qu'il sera intéressant d'essayer à nouveau, on peut citer quelques organo-cupriques :

— Le dinitro-salicylate de cuivre (à teneur cuprique égale au quart de celle de la bouillie à 2 %) ;

— Le formiate de cuivre ;

— Le cupro-sulfite de cuivre préparé par M. Baillot, d'Estivaux, a assuré une bonne protection contre le mildiou, mais son action fongicide, vis-à-vis de l'oïdium, n'a pu être étudiée, étant donné l'absence à peu près complète de ce dernier dans le champ d'expérience.

Une spécialité du commerce, à forte teneur cuprique, a donné des résultats sensiblement équivalents à ceux de la bouillie bordelaise. Parmi les produits sans cuivre essayés, un composé fabriqué en France, à base d'éthylène-dithiocarbamate de soude, a montré une certaine action fongicide. Il sera intéressant de le reprendre l'année prochaine à une concentration plus élevée.

Enfin, un produit manufacturé américain à base de 2-3 dichloro-1, 4 naphtoquinone (*ne contenant pas trace de cuivre*) a fait preuve d'une efficacité très nette.

Il a donné lieu, d'ailleurs, à des essais et à des publications antérieures en Amérique (1). Cependant, ce produit a le défaut d'occasionner des brûlures, surtout sur les raisins, aux doses de 2 % et 1 %. Je l'expérimenterai l'année prochaine à la concentration de 0,50 %, seul et ajouté à une bouillie à teneur cuprique réduite. M. J.-L. Vidal, directeur de la Fondation Fougerat, a également expérimenté ce produit cette année, en liaison avec la Station Viticole de Cognac. Ses constatations sont analogues.

(1) *New York State Agricultural Experiment, Bulletin* n° 712, mars 1945.

Malgré les brûlures constatées sur les raisins, ce résultat est cependant très intéressant, car il montre, une fois de plus, que certains composés organiques peuvent, *in vivo* et *in situ*, présenter une action fongicide vis-à-vis du mildiou. Les traitements ont été effectués aux dates indiquées par la Station d'Avertissement de Bordeaux, peu de temps avant les contaminations. Il reste à déterminer la « durée d'efficacité » du produit.

Il y a quelques années, alors que j'étais chef de travaux de laboratoire à la Fondation Fougerat, j'avais entrepris l'essais de nombreux composés organiques en traitement préventif contre le mildiou. Quelques-uns, expérimentés en serre, sur vignes en pots (1), avaient montré une action anticryptogamique très nette, mais, par la suite, essayés dans le vignoble, leur efficacité s'était avérée trop fugace et n'avait pu être pratiquement retenue.

Des essais en serre de produits organiques sans cuivre ont été effectués plus récemment par M. Morel, du Centre de Recherches Agronomiques de Saint-Cyr ; M. Morel a mis en œuvre un dispositif plus perfectionné que celui dont je disposais, et a publié (2) des résultats très intéressants. Les produits qu'il a retenus sont en cours d'expérimentation dans le vignoble.

Les résultats obtenus avec certains produits organiques, si encourageants qu'ils soient, ne permettent pas, bien entendu, d'en envisager l'emploi actuellement, mais ils laissent espérer que peut-être, dans un avenir plus ou moins éloigné, des produits de synthèse pourraient présenter un intérêt pratique réel.

Comme je l'écrivais en 1946, je ne crois pas que le cuivre puisse être complètement remplacé.

En effet, à supposer que l'on trouve un corps ayant une action fongicide égale (en toxicité immédiate et en durée) à celle du cuivre, ce dernier aurait encore l'avantage de présenter une action physiologique, mal définie sans doute, mais indéniable, sur la végétation. On pourrait alors essayer de combiner les produits organiques et le cuivre, de façon à ce que leur toxicité se complète, et ainsi on conserverait l'action physiologique favorable du cuivre, tout en réalisant une économie de métal.

Pour le moment, tout cela est du domaine de l'expérimentation.

(1) Expérimentation en serre de produits contre le mildiou de la vigne. *Rev. Vitic.*, 1946, avril-mai.

(2) *Ann. Epiphyt.*, 1947, 13, N° 1.
*Pathologie végétale*, 13 (N. S.).

# A PROPOS DU COURT-NOUÉ A VIRUS DE LA VIGNE AU MAROC

par E. ROSELLA
*Ingénieur Agricole au Puy=en=Velay*
*Ex=Inspecteur de la Défense des Végétaux à Fez.*

**Il est permis de croire à la culpabilité des virus. Mais certaines observations sont difficiles à expliquer.**

Les observations que nous avons pu faire et les renseignements obtenus au Maroc sur le court=noué de la vigne peuvent être résumés ainsi :

1° Au Maroc, et plus généralement en Afrique du Nord, le court=noué à virus ou *dégénérescence infectieuse de la vigne* constitue *un cas* de court=noué moins fréquent que dans la Métropole. Le plus souvent, les apparences court=nouées sont le résultat de l'épuisement des terres, ou d'attaques par le phylloxéra ou les anguillules.

2° La rencontre du court=noué à virus est d'autant plus difficile qu'en Afrique du Nord, le mal atteint rarement, semble=t=il, un stade d'extrême gravité. De là, l'idée qu'après plantation en Afrique du Nord, les vignes court=nouées guérissent sans intervention aucune.

3° Frezal qui, prudemment, a organisé le contrôle des pépinières de vignes en Algérie, ne partage apparemment pas un point de vue aussi optimiste. Frezal, a cependant, signalé qu'en Algérie les symptômes tertiaires du court=noué sont rares. On pourrait donc supposer que, sous les climats chauds, certains virus du court=noué de France s'atténuent ou sont gênés dans leur multiplication. Partant de là, les vignobles de l'Algérie et du Maroc, seraient moins menacés que ceux de la Métropole par la terrible *virose* de la vigne (1).

**La transmission des virus par le phylloxéra explique difficilement l'aggravation du court=noué sur un vignoble de remplacement.**

Sur l'emplacement d'un vieux vignoble court=noué par places, si on replante immédiatement de la vigne, le court=noué est, en général, plus abondant encore. Au lieu de rester localisées, les taches tendent à fusionner.

Ce fait se produit, au moins lorsqu'on a affaire au court=noué attribué à des virus, court=noué transmissible et infectieux que l'on désigne encore sous le nom de dégénérescence infectieuse ou virose de la vigne.

Si l'on croit, après Branas et Arnaud, à la transmission du court=noué par les piqûres de phylloxéra, on comprend facilement que le phylloxéra abandonnant les vieilles racines de l'ancienne plantation et émigrant sur les racines de la vigne de remplacement, le court=noué *s'étende*. Par contre, l'*aggravation du mal est plus difficile à expliquer*.

En effet, la gravité d'une maladie parasitaire n'est, en général, pas en rapport avec le nombre des inoculations au départ. Or, dans le cas du court=noué, tout se passe comme si la maladie était plus grave, lorsque croît le nombre de piqûres phylloxériques, par rapport à l'importance du système radiculaire. C'est évidemment là un fait assez inquiétant, si l'on croit que le court=noué est d'origine parasitaire.

Ce fait pourrait prouver, au contraire, que le court=noué est purement et simplement dû aux piqûres de phylloxera, sans qu'il y ait intervention de virus.

N'y a=t=il, d'ailleurs, pas des cas de court=noué (dont nous ignorons encore s'ils sont transmissibles ou non par greffe) dus apparemment aux seules piqûres de phylloxera, sans qu'il y ait lieu d'accuser des virus? Nous avons signalé un de ces cas probables.

La thèse virus peut, il est vrai, permettre une explication. On peut supposer que les virus du court=noué se multiplient lentement dans les plantes, alors qu'ils croissent activement ou exaltent leur virulence à l'intérieur des phylloxeras. La thèse court=noué dû à des virus transmissibles et infectieux s'accorderait alors avec la théorie, selon laquelle le phylloxera est à l'origine, non seulement de l'extension *mais encore de l'aggravation du court=noué dans les jeunes vignobles de remplacement*.

**La guérison des vignes court=nouées en Afrique du Nord pourrait à la rigueur s'expliquer aussi.**

Le court=noué à virus est assez rare au Maroc, alors que l'importation de plants de vignes a été faite pratiquement sans contrôle. Force nous a donc été d'admettre, au moins provisoirement, que le court=noué pourrait guérir sans intervention aucune en Afrique du Nord. Là encore, les thèses classiques semblent être mises en échec. En fait, une explication paraît pouvoir être donnée. On est en droit de supposer, jusqu'à preuve du contraire, qu'en Afrique du Nord, sous l'influence de la chaleur excessive ou de certaines radiations, les virus du court=noué (peut=être seulement certains

(1) Nous avons également attiré l'attention sur certains cas de court=noué attribuables uniquement aux piqûres de phylloxéra et souligné la nocivité du phylloxéra en Afrique du Nord. Cette nocivité a été à tort niée.

d'entre eux) sont stoppés ou atténués. Ainsi s'expliquerait la rareté du court-noué et son peu de gravité.

A ce sujet, rappelons qu'une maladie à virus du pêcher analogue au court-noué de la vigne est justiciable d'un traitement par la chaleur. On obtient l'assainissement complet des plants, boutures et greffons en les plongeant dans de l'eau à la température de 48° pendant quarante minutes.

Faute d'une explication de cet ordre, on serait amené à considérer que le court-noué dit « à virus » est en réalité une maladie non parasitaire, une maladie de carence ou le résultat d'une intoxication du sol.

**Certaines observations ne cadrent pas avec la thèse « Virus ».**

Tout récemment, dans le Var, à la Cadière, sur l'emplacement d'un vieux vignoble, le court-noué sévissait davantage là où on avait arraché les vignes depuis trois ans, que sur la partie où la replantation avait suivi l'arrachage. Les plants de vignes, mis en terre la même année, avaient la même origine.

On aurait pu croire que les vignes les plus court-nouées avaient été arrachées tout d'abord sur l'ancien vignoble ; il n'y aurait rien eu d'étonnant, en ce cas, que sur cet emplacement les jeunes vignes soient plus malades. Hélas ! cette explication ne correspondait pas à la réalité.

Les phylloxeras seraient-ils encore nombreux sur les racines de la vieille vigne dans la partie arrachée récemment, alors que sur l'autre partie, l'émigration sur les nouvelles vignes a été plus complète? Ne pouvant résoudre la question, nous avons conclu, sans trop de conviction, que l'extirpation des vieilles racines avait été faite plus soigneusement dans une partie du vignoble que dans l'autre, la première étant alors naturellement moins chargée de phylloxeras transmetteurs de court-noué.

Mais, encore une fois, nous n'avons pu trouver d'explication qui nous satisfasse pleinement.

**Sur un cas plus inexplicable de guérison de vignes court-nouées. après surgreffages en Seibel 54-55.**

Il y a plusieurs années déjà, M. Baldes, pépiniériste-viticulteur très averti, à Vires (Lot), constata un cas de disparition de court-noué après surgreffage en Seibel 54-55 de vignes extrêmement malades. Ces souches étaient si court-nouées que M. Baldes eut l'idée d'en arracher et d'en greffer quelques-unes avec du 7053, du 8745 et du 54-55 Seibel. Résultat : alors que toutes les autres vignes étaient ravagées par le court-noué, celles surgreffées en 54-55, se comportèrent d'admirable façon. Six ans après, lorsque nous visitâmes le vignoble, les choses en étaient encore là.

Le Seibel 54-55 ne se comporte sans doute pas toujours ainsi. Le fait observé à Vires mérite néanmoins d'être signalé pour la raison majeure qu'il est difficile à expliquer.

Au bout de six ans de greffage, la contamination du greffon de Seibel 54-55 devrait avoir eu le temps de se faire. Elle s'est produite bien avant ce temps sur les autres greffons.

La seule explication possible, pour les besoins de la cause, consisterait à admettre que la vigne surgreffée n'était pas atteinte par le vrai court-noué ou court-noué à virus et que, lors du surgreffage, seuls, les greffons de Seibel de 54-55 étaient sains.

Mais il n'est pas certain du tout que cette explication soit la bonne.

**On peut espérer dans la guérison du court-noué. Mais ce n'est qu'une espérance pour l'avenir.**

Sans prendre parti, nous avons cru utile de rappeler, qu'en Afrique du Nord, les observateurs, voire des chercheurs croient à la possibilité de guérison ou d'atténuation du court-noué à virus.

Un tel fait, s'il se vérifiait, ne prouverait nullement que le court-noué, attribué à des virus, soit en définitive la conséquence d'une maladie de carence ou d'intoxication, disparaissant dans les milieux neufs. *Il pourrait, cependant, confirmer la thèse que le court-noué n'est pas seulement justiciable de la sélection des bois de vignes et de la plantation en milieu neuf ou débarrassé du phylloxéra.*

L'*aggravation* et, non pas seulement l'extension du court-noué sur l'emplacement des vieux vignobles malades, fournit également un argument à ceux qui croient à l'influence du milieu.

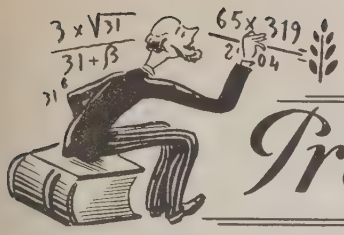
D'autres faits semblent montrer effectivement que la lutte contre le court-noué ne devra pas se faire à l'avenir exclusivement par la méthode classique, qui est actuellement appliquée et codifiée, tant en France qu'en Algérie.

Le rôle du milieu, du sol en particulier, dans l'aggravation ou l'atténuation des symptômes du court-noué, mérite en effet, semble-t-il, d'être remis à sa vraie place, même si l'on croit à l'origine parasitaire de la maladie.

Il y a lieu de s'élever contre les affirmations lancées dans les milieux viticoles concernant la guérison du court-noué à l'aide de certains engrais. Des chercheurs étudient la question. Certains espèrent guérir un jour et non pas seulement masquer le court-noué. En attendant, la circonspection s'impose.

Il faut continuer à planter du bois sain dans un milieu non contaminé. Frezal, qui vient d'organiser en Algérie le contrôle des pépinières de vignes, semble partager ce point de vue.

Cela n'interdit en rien d'espérer que, dans un avenir plus ou moins proche, la lutte contre le court-noué ne consistera plus seulement à planter en milieu non contaminé (terre neuve, reposée depuis 10-12 ans ou désinsectisée) des plants indemnes. Les travaux en cours sont, à ce point de vue, encourageants.



# Problèmes économiques

## L'EXPORTATION DES VINS DE FRANCE

par Mme L. SEGAL,
*Ancienne assistante au Laboratoire Pierre Viala*

Il semble, à l'heure actuelle, peu nécessaire de parler de l'exportation des vins, étant donné que la consommation est loin d'être satisfaite. Pourtant, si on pense à un avenir un peu plus éloigné, on ne peut guère nier le fait que la France a absolument besoin d'encourager l'exportation de ses vins. Non seulement pour équilibrer son budget, mais également pour trouver, d'ici quelques années, un débouché pour les grands vins pour lesquels on manque, en temps normal, d'acheteurs. Tout le monde se rappelle encore les prix dérisoires qu'on payait en 1934-1935 pour les grands vins de Bourgogne et de Bordeaux et il est à prévoir que le jour où la situation en France sera normalisée et la production à nouveau plus grande, on ne trouvera plus d'acheteurs pour les vins de cru.

Dans un certain sens, la situation actuelle rappelle la crise phylloxérique. Depuis des années, on a manqué d'engrais, de bouillies, de soufre et de main-d'œuvre. De ce fait, la vigne est fatiguée, la souche elle-même est souvent atteinte. Il y a donc une diminution de la production qui se fera encore sentir pendant plusieurs années, même si les conditions générales redeviennent normales ; car la plante aura perdu sa capacité de production. De plus, bien des vignes, déjà trop vieillies, n'ont pas été arrachées, parce qu'on ne disposait pas de jeunes plants pour les remplacer. Le court-noué a également fortement contribué à la dégénérescence des vignobles. Bref, on estime que près du quart du vignoble métropolitain doit être reconstitué. Il s'agit donc de procéder à une reconstruction rationnelle et rentable en tenant compte des possibilités que le marché des vins offrira d'ici quelques années. C'est-à-dire qu'il faut éviter la répétition des fautes qu'on a commises après la crise phylloxérique. Depuis le début du siècle, la superficie plantée en vigne, dans les régions de bons vins, a diminué, et pourtant la surface totale cultivée en vigne a augmenté. On a vinifié des quantités énormes de vin d'Aramon, qui, ni du point de vue qualité, ni du point de vue du prix, ne pouvaient supporter la concurrence des vins nord-africains ou étrangers. De plus, la production moyenne par hectare, qui était, vers 1910, de 21 hl. par ha, était, vers les années 1930, de 34 hl. par hectare. Il s'agirait donc de propager actuellement des cépages qui donneraient peut-être un peu moins de rendement, mais un vin de plus grande qualité.

Il semble, d'ailleurs, que les vignobles de qualité ont mieux résisté à la crise actuelle, que les exploitations de grand rendement. Le pourcentage des vins d'appellation d'origine a constamment augmenté pendant cette guerre : ceci est peut-être dû au fait que les propriétaires de ces vignobles, qui pouvaient vendre leurs produits à des prix très élevés, avaient la possibilité d'acheter les produits anticryptogamiques et les engrais au marché noir, car l'exploitation restait toujours rentable. Il se peut, évidemment, aussi que, pour différentes raisons, le contrôle ait été moins sévère et qu'il y ait eu des lacunes. Probablement certains vins d'hybrides ont été vendus comme appellation d'origine. En tout cas, la qualité des produits que nous achetons chez notre marchand de vin nous fait bien penser à ce dernier procédé.

En outre, beaucoup de propriétaires, qui ne voyaient pas, au début, l'utilité des appellations contrôlées, se sont probablement ravisés.

La quantité totale de la récolte n'a pas cessé de diminuer pendant les années de guerre et en même temps la quantité des vins d'appellation contrôlée a augmenté d'une façon sensible, comme le démontre le tableau ci-après :

| | Récolte totale | Appellation contrôlée | |
|---|---|---|---|
| 1939..... | 68.000.000 | 3.788.000..... | 5,5 % |
| 1940..... | 44.800.000 | 3.000.000..... | 6,6 — |
| 1941..... | 42.000.000 | 4.600.000..... | 16,7 — |
| 1942..... | 33.000.000 | 4.849.000..... | 14,3 — |
| 1943..... | 37.800.000 | 5.622.000...v. | 14,8 — |

Déjà aujourd'hui nous assistons au fait, que les marchands de vin vous offrent des vins d'appellation contrôlée en assez grande quantité et il est à prévoir que d'ici peu de temps les négociants de Bordeaux et de la Champagne chercheront un marché pour remplacer celui qu'ils ont perdu en Allemagne et dans certains pays du Sud-Ouest de l'Europe.

Avant d'étudier les possibilités d'exportation à l'heure actuelle et dans un proche avenir, nous allons faire un exposé de la situation telle qu'elle se présentait

avant cette guerre-ci et en déduire les possibilités qui s'ouvrent actuellement à l'exportateur français pour écouler sa marchandise, examiner quelles sont les concurrences à redouter et quels sont les marchés susceptibles d'absorber encore certaines quantités de vin.

Depuis la crise viticole, due au phylloxéra, qui a fait tant de mal à la fin du dernier siècle, la France a perdu sa prépondérance comme pays exportateur. Pendant cette crise, la production des vins en France avait baissé d'une façon presque aussi sensible qu'à l'heure actuelle et on avait essayé de remédier à la pénurie du vin en vendant des piquettes, des vins artificiels et des vins étrangers.

Pendant cette crise, l'Italie et le Portugal ont réussi à supplanter les vins français sur le marché international, situation dont la France ne s'est jamais relevée complètement. Avant la crise phylloxérique, elle exportait entre 3 et 4 millions d'hectolitres par an. En 1910, par contre, l'exportation française n'était que de 1 million 500.000 hl., c'est-à-dire environ un tiers de l'exportation de la fin du siècle. Le marché mondial, à cette époque, était pourtant capable d'absorber de plus grandes quantités, car l'exportation espagnole de la même année était de 4.524.000 hl., celle d'Italie de 2 millions d'hectolitres. Cette relation entre les chiffres d'exportation des trois pays est restée stationnaire jusqu'à la guerre civile d'Espagne, époque où ce pays devint incapable d'exporter, ce qui a provoqué une augmentation de la vente des vins français.

Exprimés en millions d'hectolitres, nous trouvons les chiffres suivants pour les différentes époques :

| | 1910 | 1935 | 1936 | 1938 |
|---|---|---|---|---|
| Espagne ..... | 4,524 | 1,355 | 0,990 | 0,400 |
| Italie..... | 2,009 | 1,015 | 1,437 | 1,430 |
| France ..... | 1,570 | 0,720 | 0,822 | 1,629 |

Il faut ajouter que la dévaluation du franc, en 1937, a sans conteste également influencé les exportations des vins de France, car c'est surtout à cause de leur prix de revient bien inférieur que les vins italiens et espagnols étaient arrivés à remplacer les vins français sur le marché mondial.

Ces chiffres d'exportation sont encore plus surprenants quand on pense que la France était le premier pays en ce qui concernait la production. En citant les différents pays par ordre de grandeur de leur production, la France est en tête ; vient ensuite l'Italie et l'Espagne est seulement le troisième pays. Quand on cite les pays exportateurs de vin, l'ordre est, par contre, inversé. Les disponibilités totales en vin en France et dans les colonies étaient de 100 millions d'hectolitres pendant les années 1934-1936 et plus d'un million et demi de propriétaires exploitants étaient intéressés à la viticulture.

Or, l'exportation des vins, à cette même époque, n'était que de quelques centaines de milliers d'hectolitres. On n'exportait presque que des vins de luxe en bouteilles, notamment des champagnes et des vins de Bordeaux. La vente des vins en fûts était minime, à l'exception de quelques vins blancs de Clairette et de Picpoul qui étaient exportés pour la préparation de vermouths.

Pourtant, la superficie plantée en vigne s'était agrandie de 20 % depuis la dernière guerre et de plus le rendement moyen par hectare avait également augmenté d'une façon sensible. Ceci était dû, d'une part, à une exploitation plus rationnelle et à une lutte plus efficace contre les maladies, mais également au fait que dans les régions de grand cru, où le rendement par hectare est peu élevé, la vigne se trouve en régression. On a eu un peu partout tendance à remplacer les plantes donnant un bon vin par des plants de grand rendement, dont le vin est plutôt médiocre. D'ailleurs, la politique viticole officielle ne favorisait nullement une production de qualité, mais cherchait uniquement à abaisser la production globale. On a tout fait pour restreindre la surface plantée en vigne ou pour distiller une partie des disponibilités, mais on n'a rien fait pour remplacer les vignes de trop grand rendement par des plantes donnant plus de qualité et moins de quantité. Pour donner un exemple : les vins doux français, qui sont souvent d'une qualité excellente, comme le Banyuls, le Rancio, le Muscat de Frontignan étaient tout-à-fait inconnus à l'étranger et, même en France, ils étaient souvent négligés en faveur des vins doux, originaires du Portugal et de l'Italie. Pendant toutes ces années de crise, la France a importé plus de vin qu'elle n'en a exporté. En 1933, l'exportation était de 700.000 hl, tandis que les importations dépassèrent 2 millions d'hectolitre dont 1.300.000 hl. importés d'Espagne.

Etudions maintenant plus en détail les raisons qui ont amené cette catastrophe pour le marché d'exportation, en passant en revue les différents pays et les possibilités qui s'y offrent aux marchands français. Nous devons d'abord retenir le fait que, depuis la crise phylloxérique, les vins espagnols et italiens et même grecs ont gagné certains marchés. Vu leur prix inférieur ainsi que leur degré élevé qui facilite la conservation et le transport, ils ont pu garder leur position.

En outre, trois raisons ont amené une diminution sensible de la consommation des vins européens :

Sur le marché des pays bouleversés et appauvris par la guerre de 1914-1918 ;

Dans les pays soumis à un régime sec ;

Dans les pays devenus eux-mêmes producteurs.

Dans la première catégorie, il faut citer d'abord la Russie, qui consommait avant la guerre de 1914 certains vins de luxe, notamment des champagnes en assez grande quantité. Mais cette catégorie de consommateurs ayant disparu après la révolution, l'exportation des grands vins est pratiquement devenue nulle. Dans les Balkans, les bouleversements sociaux ont également amené une diminution de la consommation des vins de luxe. Seule, la Tchécoslovaquie était encore un client sérieux.

L'Allemagne et l'Autriche, qui étaient, avant la guerre, de bons clients, n'achètent que très peu de vins français, notamment l'Autriche, qui n'importa, en 1938, que 900 hl. de vin de France. L'Allemagne était encore une clientèle pour les vins de luxe, mais les vins ordinaires furent remplacés par des vins espagnols, italiens et grecs, qui, à qualité égale, étaient bien meilleur marché.

Nous donnons ci-dessous quelques chiffres qui démontrent la différence des prix en 1931 :

| | Au départ | Londres | Suisse |
|---|---|---|---|
| France (rouge de Bordeaux tonneau de 900 l.) | 3.000 | 7.559 | 4.735 |
| Espagne (rouge 12°) | 105 | 542 | |
| Grèce (rouge 12°) | 60 | | 280 |
| Italie (rouge Chianti 12°) | 100 | 346 | 480 |

Le bordeaux rouge, expédié en barriques, est sûrement un vin de qualité auquel on ne peut point comparer un Chianti de 12°, mais il ne s'agit nullement d'un vin de grand cru, autrement il sera présenté en bouteilles. Evidemment, le connaisseur apprécie les vins de France plus que les vins relativement lourds des pays méditerranéens, mais le consommateur ordinaire sera effrayé par la différence des prix. La France était donc au quatrième rang parmi les pays importateurs de vin en Allemagne, elle était dépassée par l'Espagne, l'Italie et la Grèce.

Ce phénomène a amené une situation tout-à-fait illogique, c'est-à-dire l'introduction des vins espagnols dans les colonies françaises, où ils trouvaient plus facilement des acquéreurs que les vins de la métropole.

Dans la deuxième catégorie, les pays à régime sec, il faut citer en première ligne les Etats-Unis de l'Amérique du Nord, où la consommation du vin fut complètement interdite jusqu'à l'accès au pouvoir du président Roosevelt. Au Canada, en 1922, il y avait, sur neuf provinces, sept provinces sèches et deux provinces humides. Dans ces deux dernières provinces, tout achat de vin était d'ailleurs contrôlé par le Gouvernement canadien, qui avait son bureau d'achat à Paris. Il y a, au surplus, une tendance nette dans toutes les provinces canadiennes à adoucir le régime et à permettre la consommation de certaines boissons contenant de l'alcool, notamment celle du vin. En 1927, l'ordre était renversé : il y avait sept provinces humides et deux provinces sèches. Il faut encore citer la Suède parmi les pays où la consommation des boissons alcooliques était réglementée et qui, de ce fait, achetaient moins de vin.

La troisième catégorie, les pays devenus eux-mêmes producteurs, a certainement causé le plus grand dommage à la viticulture française. Les produits indigènes ont, non seulement chassé les vins français du marché local, mais beaucoup d'entre eux ont commencé à exporter, notamment, le Chili, qui a même réussi à supplanter certains vins français sur le marché européen. Les Dominions anglais, qui n'avaient point de vignoble au début du siècle, et notamment l'Australie, sont devenus des pays exportateurs. Il est compréhensible que l'Angleterre favorise le trafic du vin dans le sein du Royaume-Uni. Ainsi l'Australie a pu tripler ses exportations de vins vers la métropole entre 1923 et 1937. Au Canada, on vend également des vins australiens au détriment des vins français, qui étaient, autrefois, les plus appréciés.

*Importation des vins au Canada :*

| | 1932 | 1935 |
|---|---|---|
| De France | 15.493 | 6.730 |
| D'Espagne | 10.679 | 2.442 |
| D'Australie | 1.412 | 3.246 |

L'Union Sud-Africaine est également devenue un pays producteur, qui, en 1932, avait déjà 200.000 hl. à écouler. Il est à craindre qu'après cette guerre, elle ne compte parmi les pays exportateurs.

Mais c'est surtout la production viticole de l'Amérique du Sud qui a pris une telle importance qu'elle commence, à l'heure actuelle, à dominer le marché américain. Parmi ces pays, le Chili occupe la première place, produisant des vins de qualité avec des cépages européens, vins qu'on a vendus, pendant des années, sous le nom de bourgogne, riesling, etc. Evidemment ses vins n'ont pas la saveur et le bouquet des grands vins français, mais, vu leur prix très peu élevé, leur qualité semble très bonne.

Jusqu'en 1920 l'exportation des vins du Chili était presque inexistante. En 1925, on exporta 6.000 hl. et en 1931 46.000 hl. ; en 1938, le chiffre d'exportation était déjà de 106.000 hl. Les principaux pays importateurs étaient l'Allemagne, la Belgique et la Suisse. Il s'agissait-là de gros vins rouges en fût, tandis que l'exportation vers les Etats-Unis comprenait surtout des vins rouges en bouteille ; et ce sont ces vins qui remplaçaient les vins français de qualité dans les restaurants de luxe. Un certain public préférait même les vins rouges du Chili, car ce sont des vins très alcooliques. Les habitants de l'Amérique latine se sont également tournés vers les vins du Chili, développement qui s'est encore accentué pendant cette guerre. Le Gouvernement chilien a, d'ailleurs, tout fait pour favoriser les exportations de vin en leur facilitant le transport, l'achat de certains produits, etc., et surtout en allouant une prime de 95 fr. par hectolitre de vin exporté.

En 1941, l'Amérique du Sud produisait déjà 13,5 millions d'hectolitres. Après le Chili, c'est surtout l'Argentine qui a augmenté sa production d'une façon sensible, produisant environ 5 millions d'hectolitres avant cette guerre. Pourtant, dans tous ces pays, le vin n'est pas une véritable boisson nationale. Les indigènes boivent beaucoup de maté ; le café est également partout très apprécié et les populations d'origine allemande ont développé les brasseries avec beaucoup de succès. Le vin est donc plutôt un produit de luxe. La production argentine n'était pas absorbée par le pays même. L'Argentine a donc tout fait pour exporter, en Amérique du Nord, où, pendant cette guerre, les vins français et italiens ont été remplacés en grande partie par les vins argentins. Ces vins ont normalement le caractère des vins espagnols et italiens et, dans le sud du pays, on fabrique des vins rappelant le bordeaux blanc. Les Italiens vivant en Amérique du Sud ont créé ,dans certains Etats, des syndicats de vente, des syndicats garantissant l'authenticité du produit et, de ce fait, ces vins sont devenus une concurrence sérieuse pour les produits français. Enfin, on y fabrique de très bons vermouths, qui ont su gagner le marché américain.

Au Brésil, où la culture française a eu plus d'influence que dans les autres pays de l'Amérique latine, les grands vins français trouvaient encore un débouché, car il n'y avait à peu près pas de dîner sans vins français. Vers l'année 1933, il y avait même une légère augmentation de l'importation des vins de France. Pendant cette guerre, par contre, le Brésil a augmenté sa production au cours des dernières années. On a créé cinquante coopératives viticoles. En dehors du Brésil, ce sont les pays sud-américains avec un climat tropical qui ont

commencé à cultiver la vigne. Au Pérou et en Colombie, on a planté des vignes à une altitude de 3.000 à 4.000 m. avec un très bon résultat. Il s'agit, en général, de la production de vins blancs doux. Le Pérou a développé une vinification de vins doux rappelant le muscat de Frontignan. En outre, dans plusieurs pays sud-américains, la fabrication des vermouths a été soignée et ils commencent à pourvoir le marché américain avec ces produits.

Il nous reste à parler des pays où la France dominait nettement le marché. En premier lieu, la Belgique, la Suisse, les Pays-Bas, les pays scandinaves. Mais, même ici, les prix excessifs des vins français ont provoqué une diminution de la vente. En 1926, 60 % des vins vendus en Belgique étaient d'origine française ; en 1933, 33 % des vins seulement provenaient de France. Les vins de Chili avaient fait leur apparition sur le marché. Au Danemark, par contre, les vins français étaient remplacés par les vins espagnols et portugais en fût.

L'Amérique du Nord entre dans une catégorie à part. Aux Etats-Unis, la culture de la vigne a pris également une certaine extension. La Californie a des vignobles très bien situés, un climat doux et favorable et, depuis 1914, la production viticole a doublé. C'est surtout depuis la fin de la prohibition que la production des vins a augmenté sensiblement. En 1946, la Californie commençait même à exporter dans plusieurs pays.

Le problème du marché américain est spécialement compliqué, du fait que la législation américaine ne protège guère les appellations d'origine. Elle considère, comme génériques, certaines dénominations de vin, qui sont en vérité liés à une certaine dénomination géographique, comme bourgogne, chablis, chianti et champagne.

La loi américaine définit, par exemple, le champagne comme « un type de vin blanc mousseux léger, dont l'effervescence provient uniquement de la seconde fermentation du vin dans une bouteille en verre, et qui possède le goût, l'arome et les caractéristiques attribués au champagne qui est préparé dans le district de la Champagne, en France ». Comme on voit, cette législation laisse une possibilité assez large aux fraudeurs. Le producteur américain peut donc utiliser certaines appellations européennes, à condition que le texte de l'étiquette mentionne le nom de l'Etat où le vin a été produit, afin que nul n'ignore l'origine américaine ; mais on prévoit facilement l'effet d'un tel usage sur la vente des vins de France en Amérique.

* * *

Quelle est maintenant la situation pour l'exportation des vins après cette guerre, quels seront les marchés qui resteront ouverts aux produits français? Nous venons d'exposer les raisons qui ont amené, déjà après la dernière guerre, une diminution sensible de l'exportation des vins : la ruine financière de beaucoup de pays, l'extension du vignoble dans d'autres, notamment dans les pays de l'Amérique du Sud et en plus les prix élevés des vins français. Cette fois-ci, les raisons sont encore beaucoup plus évidentes. Pendant de longues années, l'Allemagne sera incapable d'acheter les vins de luxe français. Dans les pays balkaniques, la crise économique, par suite de l'occupation allemande, et les bouleversements sociaux élimineront également une clientèle de luxe. La Hollande compte aussi parmi les pays ruinés par la guerre. Il ne reste donc, des anciens gros clients, que la Belgique, la Suisse et les pays scandinaves.

La Belgique, la Suisse et le Danemark disposent d'un marché qui peut absorber d'assez grandes quantités de vins français : quelques centaines de milliers d'hectolitres. La Suisse, seule, importe chaque année plusieurs centaines de milliers d'hectolitres, mais à côté des vins de luxe, ces pays veulent importer des vins bon marché. Nous avons déjà montré que les vins français ont été supplantés sur le marché mondial par les vins italiens et espagnols dans la période située entre les deux guerres mondiales. Depuis les années 1934 et 1936, le vin chilien a également fait son apparition sur le marché belge. Cette situation s'est encore beaucoup aggravée pendant cette guerre-ci. Après l'occupation de la France en 1940, les vins espagnols remplaçaient les vins français un peu partout. En 1942 et 1943, la Suisse importait plus de 50.000 hl. de vin d'Espagne et les portos ont trouvé une forte clientèle. En 1943, les journaux suisses déclarèrent que l'importation des vins de France devenait impossible à cause des prix excessifs. Depuis dix ans, le prix des vins en France n'a pas cessé d'augmenter d'une façon astronomique ; nous donnons ci-après les chiffres pour cette décade :

*Vins de 10 degrés par hectolitre :*

| | |
|---|---|
| 1937 | 150 francs |
| 1938 | 145 — |
| 1939 | 170 — |
| 1940 | 185 — |
| 1941 | 200 — |
| 1943 | 325 — |
| 1944 | 500 — |
| 1945 | 800 — |
| 1946 | 1.000 — |

Actuellement les vins sont classés en trois catégories :

1re catégorie, qualité supérieure 2.300 fr. l'hectolitre ;

2e catégorie, qualité supérieure 1.600 fr. l'hectolitre ;

3e catégorie, qualité supérieure 1.200 fr. l'hectolitre .

Pour les vins ordinaires, nous avons donc une augmentation des prix qui n'est nullement compensée par la dévaluation du franc, tandis que les vins de qualité ont relativement moins augmenté. On a spécialement l'exemple des vins de Champagne, où les producteurs ont freiné eux-mêmes l'augmentation excessive des prix, sachant très bien qu'ils dépendaient de l'exportation, et que personne n'achètera leur marchandise à un prix trop élevé. Les négociants de Champagne peuvent majorer les prix de 1939 de 50 % et d'une somme de 34 fr. par bouteille

Malgré cette question de prix, la Suisse reste actuellement un client assez fidèle, grâce à des traités de commerce comportant des clauses spéciales de compensation. Les hôtels suisses sont toujours bien achalandés en vin français disposant d'une clientèle de luxe et il s'agirait surtout de leur livrer des vins de qualité, par exemple des vins blancs ou des vins doux à un prix raisonnable, pour combattre la concurrence des

vins espagnols et italiens par la supériorité des vins français, même quand il ne s'agit pas de grands crus. La Suisse, pays de tourisme, pourra toujours écouler une partie des grands vins de France et probablement aussi des vins de second cru, si on les livre à un prix raisonnable.

Le Danemark, et la Suède sont également des pays qui sont sortis presque indemnes de la crise générale et qui seront acheteurs des vins français.

Le marché sud-américain, par contre, sera de plus en plus fermé aux vins français, sauf pour les produits de grande qualité. Il s'agit là surtout de veiller à la protection de nos appellations d'origine et à la qualité des produits. Par une propagande habile, on gardera quand même la clientèle pour les grands vins français et pour certains vins blancs secs qu'on ne peut produire que sous un climat septentrional.

Aux Etats-Unis, la France a perdu beaucoup de terrain pendant cette guerre. Comme nous l'avons déjà expliqué plus haut, les vins d'Amérique du Sud, d'une part, et les vins de Californie, d'autre part, ont trouvé un marché. De plus, l'Espagne et le Portugal ont pu exporter des vins pendant la guerre, quand la France était dans l'impossibilité de trouver des moyens de transport.

Pourtant, on demande actuellement des vins français aux marchands américains, surtout du champagne et des bordeaux rouges. Mais dans tous les pays anglo-saxons, on a une préférence pour les boissons alcooliques, les cocktails et les whisky. On ne connaît, parmi les vins français, à peu près que les bordeaux et les bourgognes, à côté des champagnes et des cognacs. Les vins excellents, comme les Pouilly, les Vouvray, les Châteauneuf-du-Pape, les Beaujolais sont à peu près ignorés. Les vins doux français ne sont point vendus sur le marché anglo-saxon, et pourtant le public anglais aime les vins doux, car le meilleur client pour les portos se trouve en Angleterre.

Il s'agit donc là de chercher, par une propagande habile et par une éducation du public, à gagner un marché. Pourquoi n'installerait-on pas des offices de propagande pour les vins français à Londres et à New-York? Ces offices travailleraient de concert avec les marchands de vin du pays. On pourrait éditer des brochures, ouvrir des bars de dégustation, organiser des dîners où l'on servirait de bons plats français avec les vins correspondants.

Douarche, l'ancien directeur de l'Office International du Vin, a publié récemment un tel programme pour la Suisse, en préconisant en même temps « un contrôle » de la vente des vins français en Suisse par un Office français. Le projet a été assez mal accueilli par la presse suisse, qui a déclaré que les marchands de vins suisses savaient assez bien traiter les vins français, pourvu qu'on leur livre des vins convenables. Ils se plaignaient (et avec raison) de ce que les vins français qu'on exportait en Suisse étaient souvent de qualité assez inférieure, et que des vins qu'on importait de France, comme bordeaux et bourgogne, étaient souvent loin d'être authentiques. Nous assistons, d'ailleurs, au fait assez étonnant, que l'Institut National des Appellations Contrôlées s'occupe presque uniquement des fraudes à l'intérieur du pays ; on n'y possède, par exemple, qu'un embryon de documentation concernant l'exportation des vins. En vue d'organiser une propagande pour les vins français, il faudra d'abord contrôler exactement la qualité des vins français, question spécialement importante pour l'exportation des vins vers l'Amérique, où la législation, comme nous l'avons vu plus haut, ne protège l'appellation des vins français que d'une façon bien précaire.

On pourrait également prévoir, dans un avenir pas trop éloigné, l'organisation de voyages à travers le vignoble de France avec des dégustations de vins sur place. Les Anglo-Saxons ont, par exemple, l'habitude de déguster les vins entre les repas, de boire un verre de bordeaux comme on déguste, en France, un porto ou un Rancio. Or, dans la région de Bordeaux, par exemple, il est impossible de déguster du vin de Bordeaux, sauf quand on achète tout de suite une bouteille entière. Le seul endroit où on vous sert de petites bouteilles dans un cadre agréable, c'est Saint-Emilion.

M. Vavasseur, ancien maire de Vouvray, a organisé, d'une façon exemplaire, la dégustation des vins excellents de la région et sûrement la consommation des vins de Vouvray a été fortement augmentée de ce fait.

Cette propagande servira à faire connaître au public les vins de seconds crus, relativement plus économiques que les grands vins, et à créer ainsi un débouché pour l'avenir.

Il est à prévoir que la crise viticole future entraînera derrière elle une diminution considérable de l'exportation des vins français au même titre que la crise phylloxérique.

Pour prévenir une telle crise, il s'agit donc de procéder à la reconstitution du vignoble d'une façon moins anarchique. Il faut chercher à produire des vins bon marché pour la consommation courante. Il faut utiliser des méthodes plus modernes, plus rentables et on se demande si, pour les petits vins de table, les hybrides ne sont pas appelés à remplacer certains cépages de *Vitis vinifera* trop sensibles aux maladies cryptogamiques, notamment au mildiou et au court-noué, qui a pris une telle extension pendant ces dernières années. Il faudra éliminer les vins de trop mauvaise qualité, qui seront surclassés par les vins nord-africains et espagnols, plus alcooliques et meilleur marché.

Pourquoi ne cultiverait-on pas dans le Midi, par exemple, certains cépages donnant des vins doux de bonne qualité? En vinifiant ces vins sur une plus grande échelle, on pourra arriver à obtenir des vins meilleur marché, susceptibles de chasser les vins doux étrangers du marché français et même de soutenir la concurrence sur le marché international.

Il faudra également réserver une plus grande place aux raisins de table et aux cépages destinés à la fabrication des jus de fruit, dont la consommation s'accroît de plus en plus.

* * *

En résumé, nous pouvons dire qu'il faudra surtout organiser l'exportation des vins. Il faudra protéger les vins français, assurer un contrôle sévère des vins exportés, pour pouvoir exiger des autres pays le respect des appellations. Ces mesures doivent aller ensemble avec une rationalisation de la vinification pour qu'on puisse lutter sur le marché international contre les pays où la vente des vins est admirablement organisée.

# LE MOIS OFFICIEL

## I. Appellation d'origine (Côtes de Froissac)

Le décret du 4 mars 1937, définissant cette appellation, est complété par celui du 22 novembre 1948 (*J. O.* du 25, p. 11 459) pour l'addition de la commune de Saint-Germain-la-Rivière (Gironde).

## II. Bois et Plants de vigne

Un arrêté du 12 novembre 1948 (*J. O.* du 24, p. 11 407) complète celui du 21 janvier 1946 réglementant la vente des plants de vigne, d'arbres et arbustes fruitiers. Ne pourront se livrer à la vente de ces produits que les personnes munies de la carte professionnelle déjà instituée. Le contrôle des marchandises exposées à la vente est effectué par les agents de sélection et de contrôle des bois et plants de vignes accompagnés d'un délégué de la Fédération des Syndicats de Pépiniéristes Viticulteurs de France et d'Algérie.

Quant à la redevance prévue pour la délivrance de la carte susvisée, son montant a été fixé par un arrêté du 4 novembre (*J. O.* du 10, p. 10 927).

Mais les bois et plants de vigne figurent parmi les produits exonérés des droits de contrôle sanitaire des produits végétaux (2e arrêté du 4 novembre 1948, *J. O.*) du 10, p. 10 927).

## III. Déclaration de stocks 1948 en matière de vins.

Le relevé, par départements des stocks de vins déclarés par les récoltants au 1er septembre 1948, a paru dans le *J. O.* du 10 novembre 1948 (p. 10 929-10 930). Ces stocks, qui s'élèvent, au total, à 2.819.259 hl, sont inférieurs de 1.214.794 hl., à ceux de 1947 à la même date.

## IV. Livraison obligatoire de vins courants.

Aux termes d'un arrêté du 30 octobre 1948 (*J. O.*, du 3 nov., p. 10 630), les vins de consommation courante existant à la propriété au 31 août 1948 et ceux de la récolte 1948 devront être obligatoirement commercialisés dans la proportion de 35 % à la date du 31 décembre 1948. Sont exemptés les vins à appellation d'origine simple ou contrôlée ou assortis avant le 20 décembre 1948 d'un label délivré par le Syndicat des Vins délimités de qualité supérieure. Enfin, les viticulteurs devront souscrire, avant le 31 décembre, à la recette buraliste, une déclaration faisant ressortir leur situation au regard des dispositions qui précèdent.

## V. Cours normaux des vins courants.

Un arrêté suivi du procès-verbal de l'accord intervenu entre les représentants des producteurs et des distributeurs, fixe les cours normaux constatés, à partir du 18 novembre 1948, et qui doivent servir de base au règlement des achats prioritaires portant sur les stocks commerciaux de vins de consommation courante (A. M. du 18 novembre, *J. O.*, du 21, p. 11 290).

## VI. Statut viticole et Plantations.

Le 25 novembre 1948, l'Assemblée Nationale a voté un projet de loi duquel il résulte que :

— sont suspendues les prestations d'alcool vinique ;

— est annulée la loi du 20 août 1940 (arrachage obligatoire de 1/10 de la superficie du vignoble) et autorisée la replantation immédiate des parcelles arrachées contre indemnité, à condition de restituer les indemnités perçues ;

— est autorisée la plantation de vignes devant produire des vins susceptibles de bénéficier d'appellations d'origine contrôlées ;

— est autorisé le remplacement anticipé et à surface égale des vignes qui doivent être arrachées dans un délai de trois ans ;

— est autorisée la plantation de moins d'un hectare, pour toute personne ne possédant pas déjà cette surface de vignes .

## VII. Alcools.

1° *Prix de cession.* — Deux arrêtés, en date des 29 octobre et 5 novembre 1948 (*J. O.* des 30 octobre, p. 10 538 et 7 novembre, p. 10 788) ont modifié les taux des prix de cession pratiqués jusque-là.

2° *Statistiques de la campagne* 1947-1948. — Elles ont paru dans le *J. O.* du 30 novembre 1948 (p. 11 674), et portent sur la production et le mouvement des alcools de toute provenance durant toute la campagne considérée (1er septembre 1947 au 31 août 1948).

## VIII. Budget de l'Agriculture.

— Sur un projet de *budget* de dépenses civiles et militaires de l'ordre de 1.200 milliards, l'Agriculture n'émargera, en 1949, que pour 13 milliards environ, soit un peu plus de 1 %.

## IX. Critères de qualité des fruits.

— Les critères de qualité pour la *pomme de table*, destinée à l'exportation, ont paru à l'*Officiel* du 22 décembre 1948. Comme les arrêtés du même genre publiés depuis quelque temps, le nouveau texte définit les variétés retenues, en caractères physiques, l'état sanitaire, la maturité, le calibrage (sont ainsi définis 7 graaes), les catégories (extra, choix et courante), les emballages (petits emballages unitaires, plateaux et cagettes, caisses) le conditionnement, le marquage et la vignette représentative du label.

— Même arrêté pour les *poires de table*.

— Pour les *dattes de consommation*, l'application du label d'exportation a fait l'objet d'un arrêté paru au *Journal Officiel* du 4 décembre 1948.

# Actualités

## NOUVELLES DE NOS RÉGIONS

*ANJOU*

La commercialisation des pommes à couteau se révèle toujours difficile. Les cours ne sont pas à proprement parler en baisse, mais les acheteurs sont rares et n'acceptent que des lots d'une qualité vraiment bonne.

1948 a vu un nombre élevé de pommes petites et souvent tavelées, par suite du défaut d'entretien des hautes tiges à la ferme et de la déficience des traitements, qui sont encore loin d'être généralisés.

Dans le Baugeois, on cote actuellement les prix suivants :

| | |
|---|---|
| Reinette Clochard ..... | 50 fr. le kg. |
| Reinette du Mans ..... | 40 fr. — |
| Groseille..... | 25 à 30 fr. |
| Reinette Grand'Mère ..... | 25 à 30 fr. |

La qualité des vins, bonne dans l'ensemble, n'a évidemment pas la prétention de rivaliser avec 1947, mais en moyenne elle sera très honorable. Le degré est moindre, l'acidité plus grande. Il est probable que les vins seront de bonne conservation, notamment pour les rosés, qui sont bien équilibrés. Le prix des consommations courantes oscille autour de 450 fr. le degré-hecto. En ce qui concerne les vins fins, aucun cours n'est encore établi.

Voilà la situation fin décembre 1948 :

**Cultures fruitières :**

Il n'a encore pas été entrepris de traitement d'hiver. Il est, cependant, certain que la campagne se prépare activement et que les pulvérisations seront commencées quand paraîtront ces lignes.

L'écoulement des pommes reste très difficile, tout au moins pour les lots de qualité moyenne qui trouvent difficilement preneur à 20 fr. le kg. Les deux variétés de base du département, Reinette du Mans et Reinette Clochard, se traitent en caisse entre 40 et 45 fr. le kg.

**Viticulture.**

Les gelées de décembre sont venues contrarier les travaux de buttage, qui s'étaient exécutés dans de très bonnes conditions au début du mois. La taille n'est pas encore commencée.

La situation du marché des vins reste difficile. Les ventes de vins fins sont pratiquement inexistantes.

Le viticulteur manifeste quelques inquiétudes quant aux possibilités d'avenir.

Dans l'attente de la Foire aux vins d'Anjou, qui sera inaugurée à Angers, le 8 janvier, par M. le Ministre de l'Agriculture, les cours n'ont pas encore été fixés.

En ce qui concerne les vins de consommation courante, là encore les ventes se révèlent délicates. Les prix oscillent autour de 300 fr. le degré hecto, alors que la base « production-commerce », avait été fixée entre 387 fr. et 423 fr. le degré hecto, ceci, bien entendu, en relation avec les degrés.

L'ARBORICOLE.

*Décembre* 1948. CHAMPAGNE

Comme dans toute entreprise bien gérée, il est nécessaire de faire en fin d'année le bilan non pas financier, mais de tout ce qui a été fait, essayé et des résultats obtenus.

Le résultat le plus intéressant à connaître, celui pour lequel tous les efforts sont faits, c'est la récolte. Les résultats précis ne sont pas encore connus, mais nous avons déjà l'assurance que les prévisions sont atteintes. Nous aurions cette année environ 350.000 hl. de vin ayant droit à l'appellation, c'est-à-dire une récolte supérieure à celles que nous avons depuis la guerre. Ce résultat satisfaisant a été obtenu, grâce aux soins du vigneron, mais aussi grâce à l'apport plus généreux d'engrais complémentaires. Pouvait-on faire mieux? La « montre » faisait espérer une récolte beaucoup plus forte, mais une coulure intense pendant la fleur a fait disparaître une partie des raisins, surtout dans les pinots noirs. Nous n'avons pas eu de maladies cryptogamiques, pas de vers. Quelques orages chargés de grêle ont fait des dégâts assez importants dans certaines parties des vignobles. Les vendanges, faites par un temps magnifique après une période de pluie, font espérer, peut-être pas un grand vin, mais un vin de qualité supérieure.

Qu'a-t-on fait au cours de cette année? En Champagne tous les efforts, tous les essais, toutes les améliorations sont concentrés dans leur grande majorité entre les mains du Comité technique de l'Association Viticole Champenoise, c'est donc par le canal de ce comité que tout a été essayé.

*Tout d'abord l'avenir du vignoble.* — Nous sommes au seuil de la deuxième reconstitution. Doit-on laisser les vignerons renouveler les anciennes erreurs, doit-on ne pas prévoir que de nouvelles méthodes de travail permettront d'abaisser le prix de revient? Il semble que si et pour diriger cette reconstitution, chaque village viticole a son comité chargé de coordonner les efforts, de donner son avis, de faire un plan de reconstitution suivant des directives générales données par le Comité technique de l'A. V. C. : distances, orientation, cépages, repos du terrain, porte-greffes, etc. Ces directives seraient plus ou moins suivies, si le côté matériel n'entrait pas en ligne de compte. Des subventions importantes, fournies par le Comité interprofessionnel du Vin de Champagne, seront accordées à tous ceux qui se conformeront à ces données. L'intérêt fera plier les récalcitrants.

*La qualité.* — Dans les grands crus ne seront permis que les cépages qui ont fait la renommée de la Champagne. Chaque cru, suivant sa catégorie, aura son cépage ; bien entendu le vigneron pourra toujours planter une classe supérieure.

Il était nécessaire d'avoir de bons greffons, portant des raisins ayant le type à propager, de fructification normale, exempts de court-noué. Un concours de la plus belle vigne a été institué dans chaque vignoble et des prix ont récompensé les lauréats ; des greffons seront pris dans les parcelles primées.

Le greffage, par le vigneron lui-même, est aussi encouragé par des concours dotés de prix. La construction et l'amélioration de chambres chaudes communales sont soutenues pécunièrement. Le greffage chez le vigneron lui-même est très important, et la formation de jeunes greffeurs se fait également par des cours d'hiver et l'obtention d'un diplôme de greffeur à ceux qui ont subi avec succès un examen.

Le court-noué, quoi qu'en pensent certains auteurs, malgré l'application des méthodes préconisées, n'est pas en régression. Des résultats obtenus dans certaines parcelles par certains moyens, sont infirmés par la même méthode dans d'autres parcelles. Je ne veux pas ouvrir une nouvelle discussion.

Nous préconisons donc en Champagne le repos assez long du terrain, l'élimination très serrée des plus petites radicelles, l'aération du sol par des labours répétés, le choix rigoureux des greffons dans des parcelles non contaminées ; les pépinières court-nouées sont refusées. Reste la question du porte-greffe. Une plantation a été faite dans le Midi en sol vierge, avec des racines présumées saines, un essai de plantation de pieds mères est fait en Champagne, tout cela est fort long et nécessitera encore beaucoup d'attention et de discussions.

Il semble que pour la première fois, encouragés par les primes accordées, les vignerons arrachent en assez grande quantité, et que nous pouvons espérer que le renouvellement du vignoble se fera sans heurt, sans trop diminuer la production, en améliorant la qualité et en diminuant les prix de revient.

*Essais contre les gelées.* — Les essais d'émission de fumées par avion se sont révélés infructueux, de nouveaux essais seront tentés en 1949, il ne semble pas que ce soit aussi facile que certains le pensaient. Des installations Parrenin sont faites un peu partout et de nouvelles installations sont prévues pour 1949, pour le moment ce sont les seules qui donnent satisfaction.

*Motorisation.* — Rien de nouveau. Deux tracteurs fonctionnent, un à chenilles et un à pneus, tous deux passant au-dessus des ceps. Le tracteur à pont est donc trouvé, mais rien n'est fait, tant que les instruments chargés de travailler le sol ne sont pas au point. De gros progrès sont déjà faits, mais c'est une mise au point délicate qui nécessite beaucoup d'attention.

LE CEP CHAMPENOIS.

●

10 *décembre* 1948. *DROME-ARDÈCHE*

La température clémente de l'automne a prolongé une végétation active jusqu'à mi-novembre. Mais les noyers (Royans, Diois, Grésivaudan) ont eu à souffrir de fortes attaques d'anthracnose consécutives aux températures chaudes et humides du printemps. Les feuilles avaient disparu de bonne heure. La récolte a été mauvaise en quantité. Les noix fraîches se sont vendues 180 fr. le kg à la production.

Les traitements contre le coryneum du pêcher ont été exécutés, en général, dans la deuxième quinzaine de novembre. De plus en plus, les oxychlorures de cuivre sont préférés dans les grands domaines à la bouillie bordelaise à 2 %, par suite de leur rapidité d'emploi, du faible danger d'engorger les jets et enfin de rayer les pistons.

Le coryneum a été actif cet automne et les dégâts sont importants dans certains secteurs. Un deuxième traitement dans la deuxième quinzaine de décembre, pour éviter toute surprise désagréable au printemps, a été fait par les bons arboriculteurs.

On parle peu de nouvelles grandes plantations fruitières. Les demandes de plants sont relativement faibles ; les pépiniéristes sont en mesure de satisfaire bien des commandes. Les prix, en certains articles, ont déjà subi une baisse de plus de 30 %.

La récolte des châtaignes de l'Ardèche a été irrégulière. Franchement mauvaise dans certaines communes. Les prix à la production ont oscillé entre 25 et 35 fr. au début de la saison pour les grosses, alors que les petites trouvaient difficilement preneur à 10 ou 15 francs.

M. B.

●

25 *décembre* 1948. GIRONDE

L'année qui va finir ne nous aura pas apporté, comme la précédente, l'union de la qualité et de la quantité. En raison du manque d'insolation du mois d'août et malgré un très beau mois de septembre, la qualité, sans être mauvaise, n'égalera pas celle de 1947.

Au point de vue de la quantité, d'après les chiffres officiels des déclarations de récoltes, la Gironde a produit, cette année, 3.359.000 hl., soit 855.000 hl. de moins que l'an dernier. Toutes les appellations sont en déficit, plus ou moins important, la plus touchée étant celle de Sainte-Foy-la-Grande, avec 7.800 hl., soit 1/10 d'une récolte normale ; cette région a, en effet, été dévastée par un ouragan de grêle le 9 août dernier.

Voici quelques chiffres permettant de mieux fixer la situation :

| | | |
|---|---|---|
| Vin rouge.... | Total A. C. + C. C. ..... | 1.433.000 hl. |
| Vin blanc.... | Total A. C. + C. C. ..... | 1.926.000 hl. |
| Vin rouge.... | A. C. seulement..... | 876.000 hl. |
| Vin blanc.... | A. C. seulement..... | 1.516.000 hl. |
| Vin rouge.... | C. C. seulement..... | 557.000 hl. |
| Vin blanc.... | C. C. seulement..... | 410.000 hl. |

Il est intéressant de noter que la proportion de vins déclarés en appellations contrôlées est de 65 % de la récolte totale, soit : 2.391.000 hl. Ce chiffre est tout à fait normal, comme le montrent les résultats de ces dix dernières années :

| | |
|---|---|
| 1938..... | 2.600.000 hl. |
| 1939..... | 4.573.000 hl. |
| 1940..... | 2.605.000 hl. |
| 1941..... | 2.400.000 hl. |
| 1942..... | 1.979.000 hl. |
| 1943..... | 2.177.000 hl. |
| 1944..... | 3.018.000 hl. |
| 1945..... | 1.268.000 hl. |
| 1946..... | 2.369.000 hl. |
| 1947..... | 2.271.000 hl. |

Le volume déclaré en appellations se maintient donc à un niveau stable, grâce au contrôle de plus en plus suivi effectué à la propriété, notamment en ce qui concerne les encépagements. Cette limitation du volume des appellations est un des résultats les plus intéressants obtenus et voulus par M. Capus, promoteur du statut des Appellations d'Origine des Vins.

Le 30 novembre dernier, une intéressante démonstration de culture de la vigne en coteaux, par moto-treuil, a eu lieu à Sainte-Croix-du-Mont.

Nous ne doutons pas que cet appareil rende de grands services dans les régions accidentées de la Gironde.

Alors que l'an dernier, à pareille époque, les cours des vins étaient en hausse de 20 % par rapport à ceux du mois d'octobre, c'est le contraire qui s'est produit cette année. Après un départ en flèche aux environs de 60.000 fr. le tonneau pour les rouges et 65.000 pour les blancs, les prix sont tombés à 35 et 40.000 fr. A ces prix-là, la propriété est très réticente et le marché est tout à fait calme.

Dans le secteur des vins fins, les cours sont mieux tenus et une certaine demande se maintient depuis trois mois. Au tonneau, les prix des vins des crus connus s'étagent de 100.000 à 130.000 fr. et les premiers crus montent jusqu'à 250.000 fr., mise en bouteilles au château. On peut signaler la vente d'un lot important de Château-Yquem 1945, à 600 fr. la bouteille, départ propriété ; ceci est une exception, d'ailleurs méritée par la très grande classe de ce millésime.

Félicitons-nous donc de cette demande en vin fin pour l'exportation et la clientèle française, demande à laquelle les fêtes de fin d'année ne sont pas étrangères.

L. GROS.

●

*LYONNAIS*

La situation fruitière dans le Lyonnais, en fin 1948, se présente comme suit :

La taille d'hiver, commencée fin novembre, a été arrêtée par les froids début décembre. Mais, toutes les plantations sont labourées d'hiver c'est-à-dire buttées, comme il est coutume de le faire.

Le traitement du pêcher contre le coryneum a été mené activement dans le courant de novembre. Par contre, si les produits nécessaires sont généralement en place, aucun traitement d'hygiène générale n'a été pratiqué jusqu'ici.

Les froids ont également entravé les défoncements et, dans certains cas, les plantations d'automne.

Au point de vue récolte, la région lyonnaise a été quelque peu épargnée par le gel de février 1948 et c'est la raison pour laquelle une quantité assez importante d'« Alexandrine Douillard » est apparue sur le marché en cette fin d'année... Mais les cours, en raison des importations d'agrumes, n'ont pas atteint les prix espérés par les conservateurs.

Dans certains cas, la poire, en décembre, a été vendue au prix acquis à la production en septembre=octobre. Les cours de la pomme ont été encore plus lourds. Seul, *le fruit de bonne qualité, bien présenté, trié, calibré*, s'est maintenu à des cours approchant ceux des agrumes. La pomme en vrac est demeurée parfois invendue, les commissionnaires refusant de la prendre.

Cette année, remarque générale, les fruits ont mal supporté la conservation. Dans la région lyonnaise, en frigo, la Passe=Crassane, à + 2°, a difficilement tenu jusqu'à la Noël ; Bergamotte Esperen et Madame Ballet commencent de tourner cette fin de mois. Au fruitier, Red Delicious n'a pas attendu Noël et 50 % des Reinettes du Mans sont mûres.

Du point de vue matériel, la région lyonnaise manque encore de nombreux appareils de traitement. Il serait utile, pour cette région de petites exploitations, de même que pour les sols en pente, de sortir un appareil *à moteur* avec un réservoir d'une centaine de litres. D'un prix modéré, d'une grande maniabilité, ce serait l'appareil=type des exploitants possédant un hectare de culture fruitière en plein ou une centaine de « pleins vents ».

Les produits antiparasitaires sont suffisamment abondants et les arboriculteurs rhodaniens ont, cette année, fait confiance aux mélanges préfabriqués (huiles jaunes). Mais, si le prix de revient de ces produits s'accroît, les arboriculteurs restreindront leur emploi. Cette remarque vaut déjà pour les petits vergers. Les marchands détaillants ont, en effet, vendu jusqu'à ce jour une très petite quantité de ces produits en comparaison des années précédentes.

Les prix de main=d'œuvre sont élevés, ceux des transports sont en hausse, les produits et les appareils sont chers, les fruits vont devenir abondants. Les lendemains en culture fruitière s'annoncent difficiles. Les pépinières ressentent déjà la crise, sauf en ce qui concerne l'abricotier, l'engouement pour cette espèce ne s'étant pas ralenti. Par contre, les scions de Williams, par exemple, sont tombés à 25=30 fr. l'unité. L'écoulement devient difficile.

●

*Narbonne, le 26 décembre.* MIDI

Longtemps retardé par la persistance d'un automne très doux, l'hiver a enfin fait une apparition timide dans notre région méridionale, sous la forme d'un vent du Nord vif et froid.

Les travaux de la saison, les labours, la taille, les épandages d'engrais se poursuivent normalement et marquent même une certaine avance, le beau temps en ayant facilité l'exécution.

Mais la grosse préoccupation de la culture, c'est en ce moment la désolante persistance de la sécheresse, dont la gravité oblige certaines communes à rationner la consommation de l'eau et d'autres, encore plus défavorisées, à la faire venir de l'extérieur par camions=citernes. Si la vigne n'en souffre pas pour l'instant, les cultures, les céréales en particulier, y sont beaucoup plus sensibles, et les semailles qui avaient bien levé sur quelques ondées superficielles, donnent des signes non équivoques de défaillance, que la vigne éprouvera à son tour au printemps si la pluie, et une pluie abondante, ne se produit pas au cours de l'hiver.

Il est admis depuis longtemps que la période qui précède les fêtes de fin d'année est peu favorable aux affaires. Si l'on ajoute à cette cause naturelle de ralentissement les mesures prises depuis deux mois à l'encontre du marché des vins, on doit éprouver peu d'étonnement au spectacle de sa léthargie, laquelle a fait suite à la vive activité qui avait illustré le mois d'octobre.

Devant ce calme profond, la plupart des places méridionales n'ont pas publié de cotations pendant plusieurs semaines consécutives. Toutefois, depuis quelques jours, on a l'impression d'une détente qui trouve une explication suffisante dans les délibérations de Paris. Quelques affaires ont été réalisées par des maisons dont les stocks non renouvelés, étaient tombés au plus bas. La tendance a, par ailleurs, perdu un peu de la lourdeur excessive et anormale qu'elle présentait dans des conditions que ne commandait plus la seule situation du marché.

Ce renouveau, qui ne pourra prendre sa pleine valeur qu'après les fêtes, ne doit pas donner lieu à des anticipations inconsidérées. S'il est exact qu'à l'époque de la soudure les prix avaient atteint un niveau trop élevé, qu'ils tendaient à regagner après l'avoir abandonné un instant, il est certain, par ailleurs, que la baisse obtenue vers le 15 décembre par des moyens artificiels était trop marquée et dépassait les desseins du gouvernement, tenu par des considérations dans lesquelles la production viticole n'intervient pas. Il est donc souhaitable, compte tenu de tous les éléments de la situation vinicole, qu'une certaine stabilité règne désormais sur nos marchés et que, la régularité de l'approvisionnement assurée, on leur épargne les « coups de masse » qui ont peu de points communs avec une politique sérieusement réfléchie.

Beaucoup de vignerons pensent qu'on aurait pu éviter ces interventions si l'on avait, dès avant le commencement de la campagne, prêté une oreille plus attentive aux propositions de la profession qui n'avaient d'autre but que d'assurer la stabilité des cours dans la répartition de l'écoulement de la récolte sur toute la campagne.

A ce propos, constatons avec la Direction Générale des Contributions Indirectes que, pour les trois premiers mois de l'exercice 1948=1949, septembre, octobre, novembre, il est sorti de la propriété, dans le Métropole, 7.790.000 hl. pour une récolte de 42.722.000 et dans l'Algérie 5.146.000 pour une production de 12.654.000, soit 12.936.000 au total, au lieu de 11.816.000 l'an dernier.

Par ailleurs, la consommation taxée, pour ces mêmes trois mois, s'est élevée au total à 8.922.000 hectos au lieu de 7.916.000 l'an passé, soit une augmentation d'un million d'hectolitres qui laisserait la campagne sans stocks appréciables si elle se maintenait.

Enfin, le stock du commerce à fin novembre atteignait 8.420.000 h. dans la Métropole et 2.277.000 en Algérie, soit 10.697.000 en tout, contre 9.791.000 le mois précédent.

C'est de l'évolution de ce mouvement des vins au cours des mois prochains que dépendra en grande partie l'orientation de nos affaires viticoles.

R. CHAMINADE.

●

*ORLEANAIS*

Les plantations s'étendent en Orléanais. La région a été relativement favorisée au point de vue récolte de pommes et poires. Moyenne en fruits de table, pour les fruits à cidre meilleure qu'en 1947 à l'ouest du département. Il y a eu, en été, de graves invasions de psylles et de pucerons cendrés. La Sucrée de Montluçon a été particulièrement touchée par les psylles (chute des feuilles dans certains clos). Epine du Mas très atteinte aussi.

Les traitements contre le coryneum ont été faits en automne sur arbres à fruits à noyau.

Prix très élevés du matériel de pulvérisation. Livraisons plus ou moins fantaisistes parfois, d'où mauvaise impression dans les groupements de Défense, surtout les débutants. Au cours de l'été, essais répétés et utilisation d'arroseurs à grande puissance. Une station d'emballage avec présentation spéciale des fruits a été organisée.

Marché lourd en novembre=décembre. Depuis début décembre, les grossistes cessent leurs achats. Situation encombrée depuis l'arrivée d'oranges en masse aux Halles de Paris et aussi par les fruits de mauvaise qualité. Derniers cours des beaux fruits : 80 fr., 110 fr. le kg en pommes et poires. La maturité, particulièrement rapide cette année, avantage les possesseurs de chambres froides.

Les stagiaires sont de plus en plus difficiles, à caser en horticulture et arboriculture, à cause des salaires légaux élevés.

●

ÉTRANGER

A Genève, début décembre, les choux=fleurs français se sont montrés de qualité supérieure aux Italiens, grâce aux pommes plus grosses et plus fermes. Prix : 0 fr. 45 (suisse) par kg, soit 22 fr. 50. Inférieur de 7 fr. 50 par kg aux envois italiens. Excellent conditionnement conforme au label officiel d'exportation français.

Les oranges espagnoles étaient à 75 fr. (français) le kg, les mandarines à 45 fr. seulement. Les dattes d'Afrique du Nord, en boîtes de 100 gr. de qualité extra, le paquet de quatre boîtes, 210 fr. français.

# nos lecteurs nous questionnent...

N° 14

M. X..... à O..... (Loiret). — *Les engrais verts en culture fruitière.*

La question est, en effet, d'importance capitale, car où se procurer bientôt le fumier et les autres engrais organiques? Mais elle est encore très mal connue en France et la Revue se propose de publier bientôt une étude sur ce point. L'échec, que vous avez enregistré, était prévisible, car l'engrais vert, dans les vergers non irrigués ou naturellement secs pendant certaines périodes de l'année, entre en concurrence avec l'arbre pour l'eau et les principes fertilisants. Il faut donc, dans votre cas, qu'il se développe à contre-saison, en dehors de la période d'activité des arbres, ce qui exclut automatiquement les engrais verts d'été. Faites des essais, puisque les surfaces cultivées vous le permettent, avec des engrais verts d'hiver, semés en automne et enfouis au printemps : vesce, vesce-avoine, vesce-seigle, trèfle incarnat, moutarde, colza, seigle seul, etc. En tout état de cause, soyez prudent et ne concluez pas après une seule année d'essai, car la pluviosité, variable en quantité et dans le temps, peut fausser l'interprétation des résultats.

N° 15

M. J.-C. à A..... (Corse). — *Peut-on associer le pêcher à une prairie?*

La question est très controversée et il n'est pas douteux que les meilleures pêcheraies sont sans cultures associées. Mais le problème a peut-être été mal posé. Si vous plantez à des distances suffisantes (au moins 5 à 6 m., davantage même), et vous savez qu'on plante toujours trop près, et surtout si vous disposez d'eau à volonté, une prairie ne peut porter préjudice à vos arbres. Mais il faut beaucoup d'eau, car jamais l'arbre ne doit souffrir de la concurrence de l'herbe. Laissez de préférence une bande désherbée de part et d'autre de vos arbres (1 m. de chaque côté). Je vous conseille la luzerne dans votre sol sain et profond ; elle laissera le sol enrichi en azote. Veillez aussi à une fumure plus copieuse. Enfin, la luzerne vivra moins longtemps que l'arbre : il faudra la laisser supplanter par les graminées, d'où l'intérêt d'un bon mélange fourrager au départ, ou d'un semis ultérieur. A moins d'avoir une disqueuse, il est difficile de détruire la luzernière dans la pêcheraie. On ne peut songer, en effet, à un labour profond de retournement, qui serait nuisible aux racines de l'arbre. Notez que l'inconvénient disparaît avec des graminées ou lorsque la luzerne aura disparu d'elle-même au bout de quelques années. Enfin, je ne pense pas que les traitements du pêcher (cuivre et huiles en hiver, nicotine contre pucerons en été) soient dangereux pour le fourrage si vous prenez les précautions élémentaires.

N° 16

M. N. à M. ..... (Drôme). — *Un choix des meilleures variétés de pêchers?*

Tout dépend de vos intentions : voulez-vous une série de variétés permettant d'échelonner la récolte depuis juin jusqu'en août? Si oui, vous avez la série classique des variétés cultivées dans la Drôme, depuis MAY-FLOWER, 10-15 juin, la plus hâtive mais non la meilleure, AMSDEN, une bonne variété ancienne, PRÉCOCE DE HALE vers le 14-20 juillet, INCOMPARABLE GUILLOUX, fin juillet, J. H. HALE en fin de saison (15 août). Mais ce ne sont pas les seules : d'autres, telles que HENRI ADENOT, qui vient après MAY-FLOWER, surpasse AMSDEN, CHARLES INGOUF, SUZANNE DARNON, qui viennent après AMSDEN, HATIVE DU FLACHAT, GAILLARD 2, sont aussi de bonnes variétés intercalaires. Ne dépassez pas, comme maturité, la J.-H. HALE : après, la maturité est plus aléatoire et surtout, vous craignez et la mouche des fruits et le ver (Laspeyresia).

N° 17

M. S. à P. (Vaucluse). — *Fumure d'arbres vigoureux.*

Vous vous plaignez d'une trop grande vigueur de vos arbres et d'une mauvaise mise à fruits. Comme il s'agit de pêchers à chair blanche, vous avez raison d'écarter la non pollinisation comme cause d'infertilité. Il vous reste comme causes possibles : une fumure mal équilibrée (ou un sol chimiquement mal constitué, ce qui revient au même), des attaques de parasites ou une taille trop sévère. Comme vous faites correctement le traitement d'automne et d'hiver contre cloque et coryneum, restent la fumure et la taille. Puisqu'il est encore temps, chargez davantage vos arbres en taillant plus long ; en même temps, apportez cet hiver une bonne fumure phospho-potassique. Pour vos arbres de 8 ans, vous pourriez aller jusqu'à 2 kg de super et 2 kg de sulfate de potasse par pied. Si vous ne trouvez pas ces engrais, vous avez dans le commerce des formules toutes faites. Consultez alors les bureaux régionaux des engrais et la D.S.A. d'Avignon. Mais je suis persuadé qu'un allongement des tailles peut, à lui seul, car le pêcher est d'ordinaire assez chargé en fleurs, vous donner enfin les récoltes que vous attendez.

# Informations

## DE L'O.N.U. A LA HALLE AUX VINS

par Carmen ENNESCH
*Reporter international*

*Le 26 novembre.*

Au « bon vieux temps », quand les rois voulaient se montrer munificents, le vin coulait des fontaines, d'immenses tables étaient dressées dans la cour du château et tellement chargées de mets fins et délicats qu'elles pliaient sous leur fardeau.

Les dirigeants du Comité National de Propagande en Faveur des Vins de France, ont sûrement eu une de ces réminiscences historiques à l'esprit, lorsqu'ils ont organisé leur réception en l'honneur des délégués de cinquante-huit nations participant à la IIIe session de l'Assemblée Générale des Nations Unies.

Cette dégustation des Vins de France devait d'abord avoir lieu dans le cadre rutilant de l'Opéra, ce qui lui aurait donné un caractère très brillant et mondain. Mais l'idée de la tenir dans la Halle aux Vins était sûrement plus heureuse.

Dans ces longs couloirs, où les moines se promenaient jadis perdus dans la prière et la méditation, s'alignaient des tables couvertes de nappes blanches et, sous les écussons de nos provinces viticoles, trônaient des bouteilles contenant les plus nobles crus du terroir ; à côté de chaque cru était exposé le fromage le plus en harmonie avec lui. Ces fromages étaient présentés sous l'égide du S.P.E.L. et offerts par les organisations laitières. Tout cela était un vrai régal pour les yeux, avant de devenir celui du palais.

A l'entrée, M. Edouard Barthe, président du Comité de Propagande en Faveur des Vins de France, son directeur, M. J. Deramond, reçurent leurs hôtes avec grande cordialité et la jovialité qui règne partout où coule le vin. Autour d'eux, s'étaient groupées les personnalités les plus illustres du monde viticole, l'élite du commerce et de la production viticole de France. Le rouge des toges et des toques des Tastevins, des Sacavins, les gilets des Bretvins jetaient une note encore plus gaie dans cette foule qui ne cessait d'affluer.

Comme jadis, les rois qui régalaient leur bon peuple, les organisateurs de la réception aux caves de la Halle aux Vins avaient vu grand, très grand.

Evidemment, l'O. N. U. est un monde. En parlant de cinquante-huit nations représentées, nous oublions parfois que le nombre des délégués est de mille, sans parler de leur personnel, important ou moins important et de l'armée des journalistes, qui a envahi la colline de Chaillot. Trois mille invitations avaient été envoyées, mais je crois plutôt la version suivant laquelle leur nombre aurait été de cinq mille, sans parler des « amis », ni des « amis des amis » qu'on se découvre en ces moments précis, ni des resquilleurs.

Peu importe d'ailleurs. Mais quelle cohue ! Des sardines entassées dans leur boîte ne peuvent pas être plus comprimées que le furent les invités du Comité de Propagande en Faveur du Vin de France. Lorsqu'à 7 heures, un son de cloche donna le signal de commencer la dégustation, la ruée vers les buffets fut indescriptible. Bousculade générale, coups de coudes et d'épaules, lutte épique pour s'emparer d'un verre. Quel miracle que les tables aient tenu devant l'assaut de cette marée combien humaine dans sa nervosité, son impatience et... sa soif !

Des verres se tendaient par dessus les têtes de ceux et de celles qui s'étaient assuré une place très près du buffet. Le vin coulait parfois ailleurs que dans les gosiers, dans les manches, sur la main qui tendait galamment un verre à une dame, sur les pardessus ou même dans les décolletés. Les plus hardis empoignèrent des bouteilles et les vidèrent à leur aise, dans les couloirs moins encombrés où régnaient une agréable fraîcheur et.. le calme. Il y eut des rires, des cris, des chansons diffusées par haut-parleurs, l'atmosphère était breughelienne.

Que nous avons regretté dans tout cela l'absence des grands ténors de l'O. N. U., retenus dans leurs commissions ou sous-commissions !

Si les chefs des cinquante-huits délégations avaient été là, ils auraient été happés par la foule parisienne et absorbés par elle. Pour beaucoup d'entre eux, cela aurait été une sensation très nouvelle, non dépourvue de charme, qu'ils ne connaîtront jamais au Palais de Chaillot.

# NOUVELLES VITICOLES ET ARBORICOLES

**Commission consultative de la Viticulture.**

Le gros événement de ces jours derniers a été la réunion de la Commission Consultative de la Viticulture, le mardi 21 décembre, au Ministère de l'Agriculture à Paris.

Selon la tradition, elle a pris d'abord connaissance du rapport du Directeur Général des Contributions Indirectes, duquel il ressort que la récolte de 1948 s'élève pour la Métropole à 42.722.000 hl., chiffre que l'on retrouve au *Journal Officiel* du 21 décembre, et pour l'Algérie, à 12.654.000 hl., soit 55.376.000 au total contre 47.347.000 en 1947.

Les 55 millions en question sont assez loin des 60 qui avaient été évoqués en haut lieu, il n'y a pas bien longtemps, ce qui rendra l'équilibre statistique de la campagne plus facile à réaliser.

C'est d'ailleurs l'impression qui résulte des débats fort académiques de la Commission. Divers calculs ont été mis en avant pour totaliser les besoins de la campagne et selon le tempérament de chacun, on égalise à peu de millions d'hectolitres près les ressources et les possibilités d'écoulement.

La Direction Générale des Contributions Indirectes estime qu'il faudra 10 millions d'hectolitres pour couvrir les stocks de fin de campagne à la propriété et au commerce, 11 millions pour la consommation en franchise des récoltants, 1.800.000 pour la distillation, notamment pour la production des cognacs et des armagnacs, 920.000 pour les emplois dits industriels (vinaigres, mistelles, apéritifs, jus de fruits, concentration) et 500.000 pour les exportations, soit 24.220.000 h. au total.

Selon la même source, les disponibilités s'élèveraient à 61.222.000 h., dont 42.722.000 de récolte, 9.500.000 de stocks anciens à la propriété et au commerce, 8.500.000 d'apports de vins d'Algérie et 500.000 d'importations étrangères.

Il resterait donc, pour la consommation taxée, la différence entre 61.222.000 et 24.220 hl., soit 37 millions, ce qui correspond à un écoulement mensuel de près de 3.100.000 hl., légèrement supérieur à la moyenne des trois premiers mois de la campagne.

On peut remarquer que ce calcul, par une habitude assez louable de cette administration, est empreint de prudence et que deux postes, la consommation en franchise et les stocks en fin de campagne, pourraient être quelque peu augmentés, ce qui rendrait la balance plus facile.

* * *

La Commission ayant admis que la situation du marché était saine, s'est ensuite préoccupée de l'organisation de la campagne et, tout d'abord, des mesures d'intervention autoritaire de l'arrêté du 30 octobre.

Elle a constaté que les vignerons avaient dans l'ensemble respecté les engagements qu'ils avaient pris de vendre avant la fin de l'année 35 % de la partie commercialisable de leur récolte et de leurs stocks de vin de consommation courante. Elle a enregistré, par ailleurs, que les prix du vin à la production avaient baissé au delà des désirs exprimés par le gouvernement. Ces deux points acquis, elle a émis le vœu que le maintien de ces mesures exceptionnelles ne se justifiait plus et qu'il convenait, ainsi que l'avait souhaité le Congrès de Nantes du mois de juillet dernier, de revenir au régime de liberté dans le cadre du statut viticole.

Décision très sage, croyons-nous, en considérant la situation du marché. La position voisine de l'équilibre laisse ouverte, selon l'allure de l'écoulement de la récolte, des possibilités de mouvements contraires dans l'orientation des cours. Il faut pouvoir y parer, aussi bien en empêchant les hausses excessives indésirables pour tous, que les baisses inconsidérées qui découragent la production. C'est ce désir unanime de stabilité que la Commission a enregistré, en ne la limitant pas au seul marché des vins.

Il importe, en effet, que tous les produits industriels, dont la viticulture fait une grosse consommation, ne subissent pas des hausses qui seraient en contradiction flagrante avec la stabilisation du marché vinicole et qui justifieraient de nouveaux mouvements en provoquant un gonflement des prix de revient.

* * *

La Commission s'est également penchée sur le grave problème des restrictions de crédit édictées au début de décembre par le Ministère des Finances et sur lesquelles il nous paraît utile de donner quelques précisions à nos lecteurs.

C'est en application d'une décision du Conseil Supérieur du Crédit, dans lequel l'agriculture n'occupe qu'une place restreinte, qu'une longue circulaire de la Banque de France aux établissements de crédit a ordonné des mesures de restriction dans le détail desquelles nous n'entrerons pas, mais qui ont provoqué sur nos marchés méridionaux de grosses perturbations.

Pratiquement, le résultat s'est traduit par une suspension quasi-totale de l'activité commerciale pendant plusieurs semaines, les négociants étant privés des moyens financiers habituels leur permettant de payer et de retirer les vins précédemment achetés à la propriété.

La mesure qui aurait été grave de conséquences en période normale, prenait une signification particulière quelques semaines après que le commerce des vins, par le fameux protocole du 28 octobre, s'était engagé à retirer avant le 31 décembre les vins que la propriété mettait à sa disposition dans la limite des 35 % de la partie commercialisable de sa récolte et de ses stocks de consommation courante. De nombreuses maisons ont été mises dans l'impossibilité de remplir leurs engagements, les achats nouveaux ont été suspendus et la tendance du marché en a été affectée d'une lourdeur singulière. Quelques adoucissements ont bien été obtenus par l'action conjointe du commerce et de la viticulture, mais le principe même des restructions, qui ne s'appliquent pas seulement au marché des vins, a été maintenu par le gouvernement.

La situation aurait pu s'aggraver, car un certain nombre de vignerons, qui avaient vendu le 35 % exigé, ne pouvaient plus le livrer dans les délais prévus et quelques-uns, qui ne trouvaient plus aucun acheteur devant eux, éprouvaient quelque inquiétude sur les suites de l'affaire. Devançant la pensée officielle, la Confédération Générale des Vignerons a publié une note invitant les viticulteurs qui n'avaient pu se mettre en règle faute d'interlocuteurs, à faire une offre au Ravitaillement Général pour témoigner de leur bonne foi. Devant la Commission Consultative, le Ministre de l'Agriculture a avalisé cette procédure qui avait d'ailleurs été acceptée dans des circonstances semblables au mois de juillet dernier, se réservant toutefois d'examiner, le cas échéant, la situation de certains vignerons, fort rares à la vérité, qu'il pouvait considérer comme des mauvais vendeurs systématiques.

R. C.

**Assouplissement du Statut Viticole.**

Le Ministère de l'Agriculture publie la note suivante :

L'Assemblée Nationale a adopté, dans sa séance du 25 novembre, un projet de loi modifiant certaines dispositions du Statut Viticole, en vue de faciliter le relèvement de la Viticulture.

En effet, à la veille de la guerre, après une grave crise de surproduction, le marché du vin se trouvait assaini et un équilibre s'établissait entre la production et les besoins de la consommation et de l'exportation.

La guerre et l'occupation ont gravement atteint le potentiel de production des vignes. Celles-ci, insuffisamment soignées et traitées, ont vieilli prématurément et, si la superficie totale consacrée à la vigne a peu varié, la production a fléchi considérablement jusqu'en 1945.

Il importait donc de redonner au vignoble existant (qui doit pouvoir assurer largement la consommation intérieure et l'exportation) sa capacité de production antérieure et,

par conséquent, de faciliter la reconstitution des vignes malades ou âgées.

Tel est l'objet des mesures prévoyant, dans certaines conditions d'encépagement, les replantations anticipées des vignes devant être arrachées dans un délai de trois ans.

Il n'a pas paru utile d'autoriser des plantations plus importantes qui, compte tenu des moyens susceptibles d'être mis en œuvre, ne pouvaient être réalisées qu'au détriment de l'entretien des exploitations actuellement existantes.

Le redressement progressif de la production viticole, depuis 1945, et l'amélioration des conditions d'exploitation, enregistrés depuis quelques années, doivent permettre de redonner au vignoble ses possibilités normales de production dans un délai rapide. Or, les nouvelles plantations, qui pourraient être autorisées, ne donneraient une récolte appréciable que dans trois ou quatre ans, c'est-à-dire au moment même où le vignoble actuel sera en état de fournir des récoltes comparables à celles d'avant-guerre.

Cependant, une mesure spéciale a été prévue pour les vignes suceptibles de produire des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. On constate, en effet, une régression constante des superficies plantées en cépages fins et un appauvrissement indéniable du patrimoine national.

Or, ces vins sont les seuls que l'on puisse exporter, car il ne faut pas espérer vendre à l'étranger des quantités importantes de vins ordinaires à une époque où la plupart des nations restreignent leurs achats en produits de cette nature et où des pays importateurs ont développé leurs vignobles au point de devenir exportateurs.

Pour les vignes, produisant des vins à appellation d'origine contrôlée et sous réserve d'un contrôle strict exercé par l'Institut National des Appellations d'Origine, il a paru possible d'autoriser librement les plantations.

D'un côté, donc, assouplissement de la réglementation pour faciliter la reconstitution du vignoble en l'orientant vers la production de vins de meilleure qualité ; d'un autre côté, liberté aux plantations de cépages fins pour disposer d'un volume plus important de vins exportables, telle est l'économie générale du texte adopté, qui avait d'ailleurs recueilli l'assentiment unanime des associations viticoles et de la commission de la viticulture réunissant viticulteurs, négociants et consommateurs.

Dans cet esprit, le texte adopté prévoit également :

— d'une part, la constatation de la nullité de l'acte dit loi du 20 août 1940, portant adaptation des exploitations viticoles aux besoins du ravitaillement général ; et l'autorisation de replanter des vignes arrachées en application de cette législation d'exception ;

— d'autre part, la possibilité de planter librement un hectare pour tout viticulteur se trouvant à la tête d'une exploitation distincte, en supprimant la restriction prévue à l'article 87 du Code du Vin, qui limite actuellement cette possibilité aux seuls départements où, pour l'année 1934, la superficie des vignes en production n'accusait pas d'augmentation depuis 1920.

Enfin, le texte comporte quelques mesures d'aménagement du Statut Viticole rendues nécessaires par la situation économique présente (suppression des prestations d'alcool vinique, application à l'Algérie des autorisations de plantations de vignes-mères, possibilité de replantation immédiate de parcelles arrachées contre indemnité et ayant fait l'objet d'engagements quindécennaux de non-replantation).

## La situation vinicole en Tunisie.

La production vinicole de la Tunisie présente, en 1948, une amélioration sensible, par rapport aux rendements qui ont été enregistrés pendant les cinq années précédentes.

On peut estimer que le rendement moyen à l'hectare sera, en 1948, de 28 hl. 7, le plus élevé qui ait été obtenu depuis 1943.

Cette amélioration de la production vinicole est due notamment aux pluies de printemps, qui ont reconstitué partiellement les réserves d'eau du sol, épuisées par plusieurs années de sécheresse consécutives à la douceur de la température au mois de juillet pendant la maturation du raisin et aussi à l'entrée en production d'une surface déjà importante (4.800 ha environ) de jeunes vignes reconstituées sur plants américains.

La récolte permettra, en 1948, de pourvoir aux besoins de la consommation évalués pour un an à 400.000 hl. environ et de reconstituer un stock de réserve.

De plus, l'exportation d'un premier contingent de 100.000 hl. a été déjà, comme on le sait, autorisée. Ce contingent est réparti entre les producteurs suivant les modalités prévues par l'article 1er du décret du 12 août 1935 ; mais, en contrepartie de cet avantage, consenti à la viticulture et afin d'assurer un approvisionnement normal du marché local, les viticulteurs sont tenus de livrer à la consommation une quantité de vin égale au double de celle qu'ils ont le droit d'exporter.

Sur ce contingent exportable, 10.000 hl. sont réservés aux adhérents des caves coopératives possédant au plus 20 ha de vigne et 90.000 hl. sont attribués à tous les viticulteurs coopérateurs ou non coopérateurs dans les conditions suivantes :

45.000 hl. au prorata de la superficie de leur vignoble et 45.000 hl. au prorata de leur récolte en 1948.

Le prix de vente des vins exportés est libre, tandis que celui des vins destinés à la consommation locale a été fixé à la production à 260 fr. le degré-hectolitre pour les vins rouges et rosés. Ce prix est également applicable aux vins blancs qui bénéficient, en outre, d'une majoration de 100 fr. par hectolitre.

Tandis que le niveau de la production se relève, la reconstitution du vignoble se poursuit dans des conditions satisfaisantes. La viticulture dispose maintenant d'un puissant matériel pour le défoncement des terres à planter. Il permet de préparer annuellement 3.000 ha. La fourniture des plants est assurée en grande partie par les 230 ha de champs de pieds-mères de vignes américaines et les 50 ha de pépinières existant sur le territoire et dont les trois quarts sont mis en valeur par le groupement obligatoire des viticulteurs et producteurs de fruits.

Dans quelques années, la Tunisie pourra probablement produire, avec les meilleures garanties de contrôle des variétés et de leur état sanitaire, tous les plants dont elle aura besoin ; mais, en attendant, il sera encore nécessaire de recourir à l'importation.

La reconstitution du vignoble est mise à profit pour orienter la production vers l'obtention de vins de qualité par un choix judicieux des cépages. La liste des cépages et porte-greffes qui peuvent être utilisés, est précisée par des textes législatifs. Les mesures prévues par ces textes permettent de contrôler l'encépagement du nouveau vignoble.

La technique de la vinification s'améliore d'année en année ; mais des progrès sont encore à réaliser. La création des caves coopératives groupant les petits producteurs est un des moyens à mettre en œuvre pour atteindre ce résultat. Les installations modernes des caves coopératives réduisent les frais de production, mettent à la portée des petits viticulteurs le matériel perfectionné qu'ils ne pourraient se procurer, s'ils étaient isolés ; de plus, ces organismes disposent d'un personnel spécialisé.

Les vins obtenus sont bien faits et de qualité homogène. Il existait déjà ,en Tunisie, sept coopératives pouvant loger 161.000 hl. Sept nouvelles caves coopératives, d'une capacité de 50.000 hl., ont commencé à fonctionner, en 1947-1948. Parmi ces coopératives, celle de Kélibia est spécialisée dans la production de vins muscats.

En 1948, la valeur de la production vinicole d'environ 750.000 hl. de vins, mistelles et vins de liqueur représente globalement 2 milliards 900 millions, dont environ 1.350 millions à l'exportation.

Ce simple calcul démontre que la reconstitution du vignoble, en augmentant le volume des exportations, est un des facteurs du relèvement économique de la Régence.

Il est à noter, en outre, qu'au point de vue social, la viticulture joue un rôle important, car la culture de la vigne est une de celles qui contribuent le plus au développement de la petite et de la moyenne propriété et à l'emploi intensif de la main-d'œuvre.

(*Journée Vinicole*, 14 décembre 1948).

## Station Œnologique du Gard, à Nîmes.

Une série de cours d'Œnologie aura lieu à la Section Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 1er février (9 h. du matin) au 11 février, prochain.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent ou manipulent du vin, d'acquérir :

1° Des connaissances théoriques simples, mais suffisantes,

pour comprendre les raisons et l'importance relative des différentes opérations de la vinification et de la conservation des vins.

2° Les connaissances pratiques indispensables à l'application des données théoriques précitées (analyse sommaire des moûts, analyse commerciale des vins, diagnostic des altérations et maladies, examen microscopique, etc.).

Les auditeurs sont admis sans titre, ni examen dans la limite des places disponibles.

Programme et règlement adressés sur demande.

**Journées de la Lutte contre les Ennemis des Cultures et Congrès International de la Lutte chimique.**

Nous apprenons qu'une manifestation importante, concernant la lutte contre les parasites des plantes cultivées, organisée conjointement par la Ligue Nationale de Lutte contre les Ennemis des Cultures et la Chambre Syndicale de l'Industrie des Spécialités pour la Protection et l'Amélioration des Cultures (C. S. S. P.) aura lieu à Paris et à Grignon, les 3 et 4 mars 1949, pendant le Salon de la Machine Agricole. Des précisions sur le programme seront données ultérieurement.

# NOUVELLES DE L'ÉTRANGER

**Nos fruits et légumes à l'exportation.**

Suivant le C. N. C. E., en novembre, les *marrons* et *châtaignes* français ne pouvaient lutter, sur le marché de Londres, avec les envois italiens, dont la qualité était bien supérieure. Pour les *noix*, de nombreux lots de fraîches ne donnaient pas satisfaction : amandes brunes, pourries, parfois véreuses. Il semble qu'il vaudrait mieux, pour les exportateurs français de noix de Grenoble, expédier de la noix lavée plutôt que trempée. Les prix ont été d'environ 28 shillings le sac de 13 livres, soit environ 253 fr. le kg, à Covent-Garden, vers le 20 novembre.

Les *mandarines* italiennes sont présentées, soit en caisses de 18 à 20 kg., bien calibrées et rangées, soit en caisses plates, carrées (présentation de Noël) contenant 25 fruits de belle qualité, grosses, enveloppées dans du papier aluminium de différentes couleurs. Prix : 116 à 137 fr. le kg.

Les *clémentines* du Maroc commençaient à diminuer, mais la demande restait bonne ainsi que la qualité. Prix souvent identiques à ceux de la mandarine, parfois supérieurs de 2 à 3 pence par livre, soit 40 à 55 fr. de plus par kg. Un bon point pour les producteurs marocains ! A noter qu'en Suisse (Genève) les clémentines ont fait, du 15 au 20 novembre, 1 fr. 80 (suisse) le kg soit 90 fr. environ le kg. au cours officiel.

Les *salades* du Roussillon ont subi, pendant la grève des dockers de Dunkerque, des avaries considérables et sont arrivées à Londres en très mauvais état.

Les *raisins* (gros vert) expédiés à Genève, du 15 au 20 novembre en quantité importante, contrairement aux envois italiens, étaient bien dorés, bien présentés et de maturité impeccable. Quelques emballages vieux. Prix : 1,20 à 1,30, soit 60 à 64 fr. le kg. Mais la clientèle commençait à bouder le raisin.

Aucune expédition française de *pommes* et de *poires* : les pommes suisses étaient de vente lente à Genève et en abondance (Canada, Calville blanc, Boskoop, Golden Delicious). Prix en francs français : 35 à 40 fr. pour Canada et Calville, 20 à 25 fr. pour les autres variétés ; la poire, Passe-Crassane, était cotée 50 fr. le kg., Hardempont, 40 francs.

Nous pensons que nos lecteurs peuvent tirer profit de ces prix et faire les comparaisons utiles avec nos prix intérieurs.

**Normalisation des envois de fruits belges à l'étranger.**

Comme la France, la Belgique réglemente les conditions techniques d'exportation de ses fruits à l'étranger. Des arrêtés du Ministère de l'Agriculture (*Moniteur Belge* du 21 novembre 1948), fixent pour les pommes, poires et pêches, des normes de qualité, d'emballages et de classement en catégories.

**Accord de commerce et de paiement entre la France et les trois zones occidentales d'Allemagne.**

Un accord du 18 novembre 1948 prévoit une importation en Allemagne de légumes, de primeurs et agrumes d'une valeur maximum de 200.000 dollars.

**Le marché des vins aux U. S. A.**

Lorsqu'on parcourt la presse d'Outre-Atlantique et la presse vinicole mondiale, on acquiert de plus en plus la conviction que le marché des vins souffre également d'une forte crise aux U. S. A., ceci en dépit d'un accroissement considérable du vignoble américain. On constate tout d'abord que l'idée prohibitionniste gagne du terrain.

Vingt-cinq millions d'Américains habitent aujourd'hui des districts qui interdisent la vente de liqueurs à forts degrés. Dix millions de citoyens américains font partie d'États où l'on ne peut boire ni vin ni bière. Sur 3.000 districts, 1.000 sont prohibitionnistes aujourd'hui et l'idée de la prohibition gagne tous les jours du terrain.

Les propagandistes de la prohibition font des efforts considérables pour gagner les Américains à leurs idées. Les journaux sont inondés d'avis, de recommandations, d'avertissements de toutes sortes invitant la population à ne pas consommer de boissons alcooliques. Les producteurs de Californie et les attachés commerciaux des pays producteurs de vins multiplient, de leur côté, les efforts pour la propagande du vin, mais on constate, malheureusement, que les prohibitionnistes sont meilleurs propagandistes, parce qu'ils ont de plus grands moyens financiers.

Les vins qui sont relativement toujours demandés sont les vins mousseux, et le champagne reste le roi du marché. Les autres vins français et italiens sont moins demandés ces derniers temps. Cependant, le Chablis, le Tavel, le rosé d'Arbois, les vins d'Anjou ont leurs amateurs.

L'importation des vins d'Alsace est en régression et les vins arrivés d'Allemagne n'ont pas convaincu et ne sont plus guère demandés. Les vins de l'Amérique du Sud, qui avaient connu une ère de prospérité durant la guerre, sont également délaissés et il n'y a guère que le Portugal qui continue à faire un chiffre d'affaires suivi avec les U. S. A., pays où il reste énormément à faire pour la propagande du vin.

(*Journée Vinicole*, 15 décembre 1948).

**Exportations brésiliennes.**

Les exportations brésiliennes de fruits (bananes, agrumes, etc.), ont atteint, pendant le deuxième semestre de 1948 et d'après le Conseiller commercial de France à Rio de Janeiro, 110.000 t. ; cinquième rang après le café, les bois de pins, le riz et le coton.

Le Directeur-Gérant : Paul GERMAIN. Dépôt légal N° 277. — SCHNEIDER Frᵉʳˢ & MARY, LEVALLOIS-PERRET.